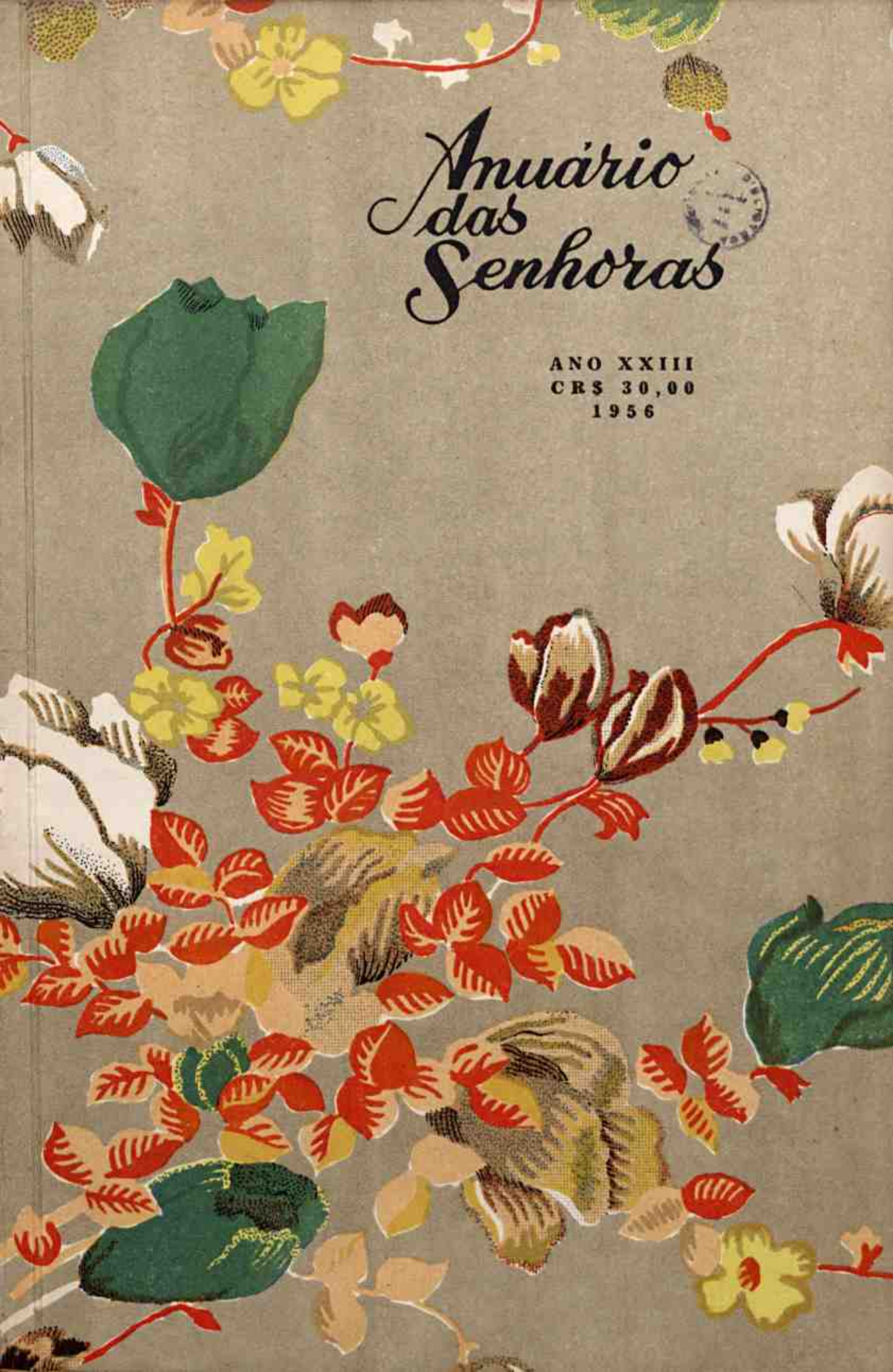
Anuário das Senhoras

ANO XXIII
CR$ 30,00
1956



Todas AS CRIANÇAS ESTÃO EXIGINDO AO MESMO TEMPO O INSUPERÁVEL ALMANAQUE DE TIQUINHO

O MAIS DIVERTIDO
E TAMBÉM
O MAIS BONITO
ANUÁRIO
INFANTIL

121 LINDAS PÁGINAS CAPRICHOSAMENTE COLORIDAS CONTENDO LEITURA E DISTRAÇÃO PARA OS "TIQUINHOS DE GENTE".

•

BELISSIMO PRESENTE COM ÓTIMA APRESENTAÇÃO.

PÁGINAS RIGOROSAMENTE ESCOLHIDAS.

PREÇO **30** CRUZEIROS

ATENDEMOS A PEDIDOS PELO REEMBOLSO POSTAL

ALMANAQUE DE TIQUINHO

Edição da S.A. "O MALHO"—Rua Senador Dantas, 15-5.º andar—Rio.

GRAFICA PIMENTA DE MELLO S. A. — RIO

Símbolo de hospitalidade em todos os lares

Sirva Coca-Cola em casa

1956 JANEIRO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1956 FEVEREIRO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

1956 MARÇO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1956 ABRIL 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

1956 MAIO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26*
27	28	29	30	31		

1956 JUNHO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

1956 JULHO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1956 AGÔSTO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1956 SETEMBRO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

1956 OUTUBRO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1956 NOVEMBRO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

1956 DEZEMBRO 1956						
DOM.	SEG.	TER.	QUA.	QUI.	SEX.	SAB.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29

Pelo aroma já reconheço:
é o meu café preferido...
"PREDILETO", querido,
"PREDILETO"!...
Assim é que deves dizer.
Café
Predileto
Predileto é diferente...
é um bom café!

1956 ANO XXIII

Anuario das Senhoras

ANO XXIII — 1938

DIRETORA — ALBA DE MELLO

EDIÇÕES DA
Sociedade Anônima "O MALHO"

Rua Senador Dantas, 15 - 5.º and.
Rio de Janeiro — Brasil

ANUARIOS

ANUARIO DAS SENHORAS
ALMANAQUE D'O TICO-TICO
ALMANAQUE DE TIQUINHO

REVISTAS

O MALHO
O TICO-TICO
TIQUINHO
CIRANDINHA
PINGUINHO
MODA E BORDADO
ARTE DE BORDAR
ILUSTRAÇÃO BRASILEIRA

ALBUNS

MOTIVOS PARA BORDAR
ROUPINHAS DO NENE
ENXOVAL DO BEBE
TOALHAS ARTISTICAS
LENÇOIS ARTISTICOS
O PONTO DE CRUZ
NOVO PONTO DE CRUZ
EM PONTOS DE SOMBRA
PRIMEIRA COMUNHÃO
ALBUM PARA NOIVAS
BORDADOS INFANTIS
A LINGERIE
GUIA DAS NOIVAS
CAMA E MESA
O LAR, A MULHER E A CRIANÇA
RISCOS PARA BORDAR
FIGURINO INFANTIL
MONOGRAMAS ARTISTICOS
COPA E COZINHA
BLUSAS BORDADAS
BICHINHOS BORDADOS

Decorações, arranjos e utilidades, para o Lar!

VESTIDOS PARA NOIVAS

LIVROS

BIBLIOTECA INFANTIL D'O TICO-TICO
O BICHO DO CIRCO
A MULETA DE OURO
AVENTURAS DE RECO-RECO, BOLÃO E AZEITONA
NO PAIS DA FANTASIA
O CIRCO DOS ANIMAIS
PINGA-FOGO "O DETETIVE ERRADO"
AVENTURAS DE CHIQUINHO
MINHA BABA

(COLEÇÃO SETH)

PRIMEIROS CÁLCULOS
PRIMEIROS TRAÇOS
FIGURAS GEOMETRICAS
PRIMEIRAS LETRAS
NOSSO MUNDO
PRIMEIRAS REGRAS DE DESENHO

"EM PONTO DE SOMBRA" ÁLBUM N.º 1 — Preço Cr$ 30,00

EM PONTO DE SOMBRA — Bonitos e magnificos riscos para bordar desenhados em vários motivos para: Toalhas de chá, panos e centros de meso, jogo de toalhas e guardanapos, "sachets", fronhas, lençóis e uma infinidade de motivos de "lingerie", tudo nas dimensões de execução.

"ÁLBUM PARA NOIVAS" ÁLBUM N.º 241

PARA a elegância da noiva de hoje e para o confôrto de seu lar de amanhã: os modêlos de peças de roupa branca, de cama e mesa, de sugestões para o enxoval e para a casa . . . em "Álbum para Noivas" !

PREÇO: CR$ 30,00

"BICHINHOS BORDADOS" ÁLBUM N.º 2

OS meninos e as meninas gostam de roupinhas que tenham bordados graciosos, vivos, agradáveis. Esplêndidos modêlos. Nêste álbum — em vários tamanhos, podendo também servir para enfeites, panos, toalhas . . .

PREÇO: CR$ 25,00

"ROUPINHAS DO NENÊ" ÁLBUM N.º 240

REIZINHO da casa ou Rainhazinha do lar, seu encantador filhinho, minha senhora, gostará de usar o enxoval que mamãe fizer . . . Veja os adoráveis modêlos do modernissimo álbum "Roupinhas do Nenê".

PREÇO: CR$ 30,00

"BLUSAS BORDADAS" ÁLBUM N.º 3

PARA meninas, mocinhas, jóvens e senhoras é a variadissima coleção de blusas que êste álbum oferece ! Estilos e gostos em quantidade e qualidade enorme. E' um trabalho de arte e de técnica em bordado.

PREÇO: CR$ 25,00

"TOALHAS ARTÍSTICAS" ÁLBUM N.º 3

APRESENTANDO riscos para bordar na medida da execução, as páginas dêste álbum tornam fácil a confecção de toalhas bonitas, práticas, simples e luxuosas — de acôrdo com a vontade pessoal !

PREÇO: CR$ 25,00

"PRIMEIRA COMUNHÃO"

FACILITANDO, às mães, a escôlha e execução dos mais discretos, distintos e bonitos vestidos para a Primeira Comunhão, êste modernissimo álbum apresenta modêlos encantadores.

Sentido de religiosidade aliado à beleza do vestuário.

TODOS estes álbuns são editados pela Bibliotéca de ARTE DE BORDAR. Faça seu pedido acompanhado da respectiva importância. Aceitamos encomendas pelo serviço de reembolso postal. — Pedidos á S. A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar. — Caixa Postal, 880 — Rio.

À VENDA NAS LIVRARIAS.

Veja ilustre passageiro...

GRIPES
TOSSES
BRONQUITES
ROUQUIDÕES

RHUM CREOSOTADO

À VIDA DOS PULMÕES

T R O V A S

REFLEXOS...

E eu vejo agora, no lago,
só tristezas... só abrolhos...
— Quem sabe se enxergo, apenas,
o reflexo dos meus olhos?...

SINCERAS

A trova por nós vivida,
que traz daima uma parcela,
mesmo feia, é a mais querida,
sempre gostamos mais dela.

NÚPCIAS (num telegrama)

Que êste grande e belo dia
te seja muito feliz
e que nunca mais termine!
— São os meus votos. Luiz.

E' CLARO...

As críticas que são feitas,
para menos, reclamamos...
Se são de mais... são perfeitas!
"São bondosas..." Mas... gostamos...

POIS, SIM...

'Rimas ricas, têrmos raros..."
Lindos conselhos, pois não...
— Agradar sòmente os olhos...
Pôr de lado o coração...

RECEITAS...

Seus conselhos agradeço:
"Forma polida, escorreita,
rimas raras, de alto preço..."
Onde se avia a receita?!...

FOGUETES DE LÁGRIMAS

Há trovas ricas, sonoras,
têm brilho, cintilação...
— Lembram 'foguetes de lágrimas"
nas Noites de S. João...

O TREM...

O trem, cansado, sedento,
subindo a nublada serra,
é um bisturí barulhento
rasgando o seio da terra...

LÁGRIMAS...

Essas estrêlas cadentes,
que vês num segundo apenas,
são as lágrimas dolentes
de antigos deuses de Atenas...

O TROVÃO

O trovão rouco, altaneiro,
que estruge, estrepita e aumenta,
parece bravo guerreiro
a comandar a Tormenta...

L U I Z O T A V I O

LUTA PELA BELEZA

NA luta incessante pela sua beleza, pela sua boa aparência, pela sua estética, a mulher não poupa sacrifícios, nem os de ordem econômica, adquirindo e usando o mais variado sortimento de cremes, pomadas e todos os artigos de perfumaria e de farmácia, nem os de ordem física, submetendo-se paciente e corajosamente a tôda sorte de regimens, massagens, ginásticas, etc. Censura nenhuma ela merece por isso, uma vez que lutando pela obtenção ou pela conservação de sua beleza nada mais faz que lutar pela sua própria vitória, isto é, pela sua própria felicidade. Não se pode pois censurá-la em relação ao objetivo de sua luta. Mas muitas observações nos sugerem os meios nem sempre eficázes e adequados de que ela lança mão para atingir esse objetivo. Quantas moças e senhoras tratam com especial cuidado de sua pele, de seus cabelos, de suas unhas, de suas sobrancelhas, de sua boa aparência enfim, esquecendo-se do principal: de sua saúde íntima. Muita ginástica, muitas massagens, muitos cremes, tinturas, etc. Mas nenhuma providência, nenhum tratamento, no sentido de regularizar o seu organismo, de afastar perturbações, que são geralmente a causa primeira dos defeitos da pele, da obesidade e de mil outros inimigos da boa aparência, da beleza! Ilusão perigosa e prejudicial! Sem saúde não há beleza! Antes de qualquer providência, antes de qualquer tratamento visando assegurar a sua beleza, garanta a regularidade de seu organismo, combata os males do seu sexo e os afaste definitivamente recorrendo ao remédio que é fabricado de acôrdo com a natureza deles — REGULADOR XAVIER. O Regulador Xavier n. 1 se aplica nas regras abundantes, hemorragias e suas consequências. O Regulador Xavier n. 2 se aplica na falta ou diminuição de regras e suas consequências. O Regulador Xavier — o N. 1 ou N. 2 conforme o seu caso — lhe dará saúde — saúde permanente — saúde integral. E a saúde é a fonte única e inesgotável de sua beleza! Grave bem:

REGULADOR XA-VI-ER

O ALIVIO ESTA' EM SUAS MÃOS

O TRINOZ
é indicado
nas

Dispepsias
Azias
Dôres de estômago
Como estimulante do suco gástrico
Digestões difíceis por atonia gástrica
Mau hálito de origem gástrica.

TRINOZ
de Ernesto Souza

COSTUMES QUE NUNCA SE ACABARÃO

A antropologista Margaret Mead e um grupo de sociólogos acabam de apresentar à UNESCO um relatório desalentador sôbre as reações dos nativos de muitas regiões da América, Asia e Africa contrários ao progresso cientifico e industrial.

Em Uganda, por exemplo, os indigenas negam-se a construir suas cabanas com portas e janelas largas, porque não querem que os espiritos malignos interpretem aquilo como um convite.

A boa gente de Uganda acredita nos espíritos, mas não acredita nos micróbios.

Em compensação, em certas regiões das Filipinas, combatem os germes com o "bolo", isto é, com o laço.

Quando o membro de uma família de indios Navajos adoece, os familiares decidem se devem ou não chamar o médico e escolhem o tratamento sem consultar o doente.

Os indios do Novo México, ao contrário, não querem saber de cirurgiões. Operam-se sozinhos ou não se operam.

A tradição, os costumes antigos são os maiores adversários do progresso também nos campos da industrialização, do comércio e da agricultura.

Algumas tribos arabes insurgiram-se contra o projeto de uma instalação de condutos e bombas de irrigação em seus campos. Considerando que irrigar os campos é tarefas das mulheres, os chefes das tribos perguntaram: "Que fariam as nossas mulheres durante o dia?"

Os Massai, na Africa Central, não admitem que um homem possa desenvolver uma qualquer atividade industrial a ser recompensado. O trabalho mais nobre para os indigenas dessa região é a criação do gado.

Também os Zulús não querem ser pagos e consideram degradante o trabalho nas fábricas.

Em certas localidades da China e do Japão, o patrão é obrigado a empregar seus próprios parentes antes de dar trabalho a estranhos e não têm faculdade alguma de demitir o parente que não produz...

Si os seus moveis são novos, aplique óleo de peroba para conservá-los, si são velhos aplique óleo de peroba para renová-los.

Torre Eiffel

O SALTO Sensacional!

- FINISSIMO *(TIPO AGULHA)*
- INQUEBRAVEL
- 8 CENTIMETROS DE ALTURA
- UMA MARAVILHA

insinuante

É A MAIOR E MELHOR SAPATARIA DA AMERICA LATINA E E' TAMBEM UMA GALERIA A SUA DISPOSIÇÃO COM AGUA GELADINHA SEMPRE AS SUAS ORDENS.

CARIOCA, 46-48
SETE SETEMBRO, 199-201

Remetemos para todo o Brasil; porte por por, 5 cruzeiros. Não fazemos Reembolso Postal.

O QUE PODE VALER UMA JOIA

Conta uma antiga lenda indu que Govinda, o grande mestre de Sika, estava sentado numa rocha lendo as Escrituras. A seus pés, o rio Yuma deslisava tranquilamente. Foi quando Raghnath, seu discípulo, orgulhoso de sua fortuna colossal, se aproximou, saudou-o reverente e lhe disse:

— Aqui tens um humilde presente, indigno de ti!

E ofereceu-lhe um par de braceletes de ouro maciço, cravejados de valiosíssimos brilhantes. O mestre toma um deles e fá-lo girar rapidamente em um dos dedos. Os brilhantes faiscam deslumbrantemente. Súbito, a pulseira foge-lhe da mão e vai rolando pela ribanceira, até cair na água.

— Oh! — grita Raghnath. E de um salto atira-se ao rio para salvar a pulseira. O mestre retomou a sua leitura, enquanto o Yuma esconde a joia, sem interromper seu curso. Já findava o dia, quando Raghnath volveu à presença do mestre. Vem esfalfado e gotejante.

— Se me disseres onde caiu a pulseira, ainda é tempo de recuperá-la.

O mestre, então, toma a outra pulseira e atirando-a ao rio diz: — Ali!

Tudo limpo, tudo brilhante. Assim se apresentam os seus moveis com óleo de peroba.

A musica

O sentimento humano tem várias fórmas de se manifestar externamente, assim como tem muitas maneiras de compreender, intimamente, a realidade que existe nas pessoas e nos acontecimentos...

Natural, portanto, que esta variedade lhe proporcione meios riquissimos de arte, porque, em última análise, a arte é a interpretação do sentimento humano. E a música — apesar de opiniões opostas, mesmo dum Stravinsky, talvez por singularidade e extravagância... — a música é um elemento de extraordinário poder de interpretação.

E' exato que não podemos exigir, do auditório, que êle conheça todos os pormenores da vida e da obra dos compositores, a fim de entender, a vôo de pássaro, tôdas as passagens das suas páginas musicais...

Não, não exageremos tanto a subjetividade.

A música apresenta aspectos que, para as sensibilidades em geral, dizem alguma coisa: ora de tristeza, ora de alegria; já de amor, já de ódio.

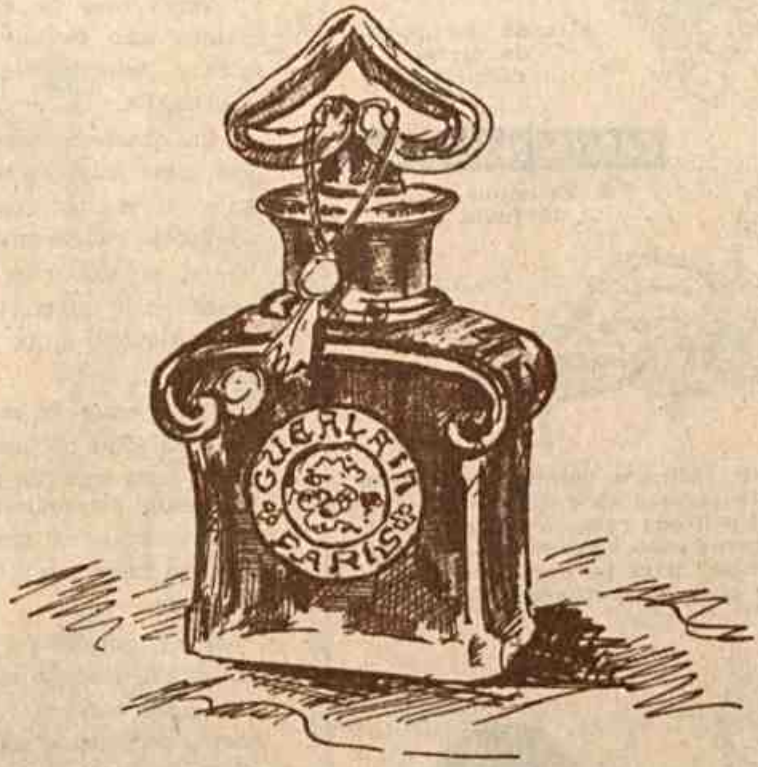
As composições descritivas não serão inteiramente descritivas. Alias, se reduzirem a música à bitola do chamado realismo, nós lhe tiraremos os matizes do sentimento de quem escrever, de quem interpretar e de quem ouvir...

Sim, a música efetivamente é, como devem ser tôdas as artes, interpretativa. Mas depende, sempre, da sensibilidade do executante, do ouvinte... e do estado da alma de ambos.

Os moveis representam a vida de seu lar — o óleo de peroba a vida de seus moveis.

GUERLAIN

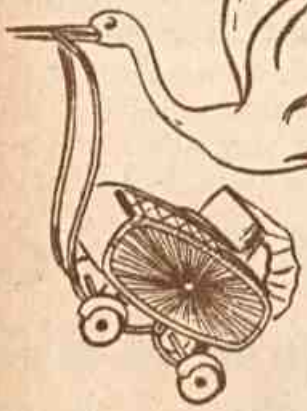
parfumeur



68, CHAMPS ELYSÉES - PARIS

RIO DE JANEIRO

Casa Flôr



Grande sortimento de carros e cadeirinhas.

CADEIRA-CHAISE LONG

Em Belissima Canã da India.

Peça de extraordinária beleza e bom gosto de construcão e grande durabilidade. Confortável poltrona com encosto regulável. Requer pequeno espaço quando não em uso. Bela "chaise" para as horas de lazer, mediante pequeno movimento de puchar.

DISCOS nacionais e estrangeiros, agulhas, albuns, pilhas, etc.

Praça Tiradentes, 50 — Fábrica: Avenida 28 de Setembro, 19.

Uma Questão de Minutos

Como é sabido, há países que adotam a chamada hora de verão, ou de Greenviche, com o atraso dos relógios de uma hora, às duas da madrugada.

Não é de admirar, pois, que no momento preciso da mudança, sucedem fatos curiosos como o que se vai ler, acontecido na Inglaterra.

Numa casa de saúde de Londres nasceu uma menina, Yvone, à uma hora e quarenta e cinco minutos da madrugada.

Um quarto de hora passado, o relógio, como todos os da Inglaterra, retrocedeu de uma hora. Quinze minutos depois, nasceu outra menina, Wany.

Daí resultou uma complicadissima pendenga, a propósito da idade das duas crianças, o que provocou enorme discussão.

Todo pessoal da maternidade se dividiu em dois partidos. Uns achavam que a hora legal do país (a atrazada, portanto) determinava a idade dos pimpolhos; outros entendiam que não se podia fugir à realidade da hora astronômica.

Mas a questão foi resolvida com o que estava inscrito no registro. E daí esta coisa curiosa: — a criança que nasceu primeiro, a mais velha de meia hora, portanto, tornou-se a mais moça! E Yvone ficou, assim, autorizada a enganar a idade, desde a hora em que nasceu...

MENSAGEM

Vai mensagem aventureira
Envolvida em solidão...
Chegar-lhe junto à roseira
Que brota no coração.

M. M.

a sinfônia do algodão...

não é a música do vento

nos brancos algodoais

dos campos brasileiros...

É a harmonia policrômica

de côres, nos mais belos,

originais e exclusivos padrões

— em tecidos de algodão, lisos

e estampados — da Santa Branca

SANTA BRANCA

Ouvidor, 127

O GUARANI

Dêsse poema em prosa — "O Guarani" — de autoria dêsse gênio que não precisava fazer versos para ser poeta — José de Alencar — Antonio Scalvini escreveu as palavras do "Guarani", retocadas por Carlos d'Ormeville.

O argumento, sobejamente conhecido, apresenta o consórcio da civilização com o indianismo: Ceci, a filha de Dom Antonio de Mariz, perturba o coração, rude e sincero, de Peri, cacique guarani... O mais, tanto no romance, quanto na ópera, são acessórios. Afinal, quando, e onde há amor, tudo mais é secundário, apenas pretexto para o mais forte sentimento humano!

Orgulhemo-nos desta ópera de Carlos Gomes, como aliás nos orgulhamos de tôda a sua obra. O "Guarani", conforme sabemos, não era a sua produção predileta — é, entretanto, a mais popular e a mais aplaudida. Há melodias no "Guarani" que ninguém esquece mais; basta ouví-las uma vez. A sua estréia em 19 de Março de 1870, no Scala de Milão, obteve um dos maiores êxitos artísticos de todos os tempos.

Justa homenagem ao nosso Carlos Gomes! Do "Guarani", a Protofonia é uma dessas páginas que, sòzinha, imortalizam um artista. Vibra nela o deslumbramento sem fim da nossa terra!

OS DEZ MANDAMENTOS DA BOA EDUCAÇÃO

1.º — Nunca exageres as coisas.

2.º — Nunca reveles um segrêdo a outrem.

3.º — Nunca te rias do mal do próximo.

4.º — Nunca deixes para amanhã o que puderes fazer hoje.

5.º — Nunca chegues tarde às tuas obrigações.

6.º Nunca deixes de responder às perguntas atenciosas.

7.º — Nunca interrogues a criada sôbre assuntos da familia onde vives.

8.º — Nunca repares no que alguém lê ou escreve.

9.º — Nunca digas que fizeste favor ou ofertas.

10.º — Nunca chames a atenção dos outros aos empurrões.

Esses dez mandamentos podem ser resumidos em dois: ser amável com o seu semelhante, mas não deixar, em caso algum, de mostrar dignidade.

Conserve a beleza de seus moveis com óleo de peroba.

Os Sofrimentos das Mulheres

Os médicos sabem as graves consequências que podem ter certos sofrimentos das mulheres, causados pelas congestões e inflamações dos importantes órgãos útero-ovarianos.

Êsses sofrimentos às vezes são tão penosos que muitas mulheres receiam perder o domínio de seus nervos!

A vida assim é um martírio!

Para tratar as congestões e as inflamações útero-ovarianas, use *Regulador* **Gesteira** sem demora.

Regulador **Gesteira** trata os padecimentos nervosos produzidos pelos sofrimentos do útero, pêso no ventre, dôres, cólicas e perturbações da menstruação, debilidade, palidez e tendência a hemorragia, provocadas pelo mau funcionamento do útero, fraqueza geral e desânimo, tristezas súbitas, palpitações, tonturas, pêso, calor e dôres de cabeça, enjôos, dôres nas cadeiras, falta de disposição para fazer qualquer trabalho, cansaços e outras sérias alterações da saúde causadas pelas congestões e inflamações do útero.

Regulador **Gesteira** trata estas congestões e inflamações internas e as complicações provenientes destas inflamações.

Comece hoje mesmo
a usar *Regulcdor* **Gesteira**

PRELUDIO AO CANTO

MILTON MATTOS

CANTAR é uma virtude dada sòmente às almas fortes que desdenham do destino e de tudo o quanto é efêmero.

Cantar, pois, não é um mero mecanismo pelo qual se extravasa um desejo ou um sentimento; é mais: é crêr num bem estar interminável que soterra tôdas as agonias com haustos de eterna felicidade.

Canta, tu; Cante êle; Cantai vos; Cantemos nós, como cantam as catadupas enfurecidas para aplacar a Ira!

Cantar é ser algo além d'extra-humano; é ter a alma ungida da ressonância unissona, vibrante das manhãs de estio!

Cantar é sorrir abertamente como o coração dos puros!

Cantar é comungar intimamente com a vida; Cantar é receber n'alma o halo de pureza que vislumbrou outrora à alma dos visionários!

Cantar! Cantar a dor que perpassa aventureiramente sombriando o olhar; Cantar a dor como quem ébrio de amor canta, em noites vagas, os delírios do sonho; Cantar, rolando boêmiamente como as folhas, é chegar com tempo à Eternidade dos instantes idos.

Cantai! Cantai! ó gente, que a Vida pressurosa unge a Morte com cruel ironia. Cantai! Cantai, mesmo no túmulo! Mas Cantai! A terra é louco bardo de sonhos feito de brevidade.

Cantai! Cantai como a luz mais íntima deve cantar...

Cantai o amor! Cantai a vida! Cantai o sonho! Cantai a dor! Cantai a morte! Cantai, ó gente pura... O som que fende a voz é a suavidade do amor de Deus, que inspira o canto!

Cantai enquanto é permitido, ó gente, que tudo passa com o prenunciar do canto.

Cantar! Cantar! Cantar!...

.. ..

Promesa

EXTRATO
LOÇÃO
PÓ DE ARROZ

MYRURGIA

ANTIPATIAS DE HOMENS CELEBRES

HENRIQUE III, da França, não podia ver-se a sós com um gato. Ladislau, rei da Polônia, deitava a correr se via maçãs. Erasmo caía doente com o cheiro de peixe. Boile tambem adoecia se ouvisse o ruído da água de uma fonte. Escaligero tremia quando via agriões. Maria de Médicis não podia olhar para rosas, mesmo que estas fossem pintadas, embora lhe fossem prediletas todas as flores. Tycho Brahe tinha grande medo das lebres. Bacon ficava enfermo em cada eclipse lunar que havia. O marechal D'Albert não podia sentar-se à mesa em que figurasse carne de porco ou javali. O czar João II desmaiava quando via uma mulher (!). O Duque de Espernon passava pelos mesmos desgostos se via uma lebre.

OS QUE RONCAM E OS QUE OUVEM

EMBORA muitos médicos, em alguns lugares, tenham passado noites sem dormir, tentando descobrir uma cura para o ronco, este é uma afeção que tem, em geral, recebido pouca atenção da profissão médica. Não obstante, o roncar não deve ser desprezado como uma coisa sem importância. De acordo com o autor de um estudo norte-americano, o divórcio e até a derrota de um exército tem resultado disso — sem mencionar o sono imterrompido de milhares de vítimas.

As causas do roncar são variadas como o repertório de sons originais de uma pessoa que ronca. Fumar demais, reações alérgicas, defeitos estruturais do nariz e da garganta, são todos capazes de provocar o roncar — o que é profundamente desagradável para os que ouvem. Mas, para a maioria dos que sofrem com isso — quer os que roncam como os seus infelizes cônjuges — a Ciência médica só dispõe de uma receita eficaz: um bom par de chumaços de algodão nas orelhas...

DO SAPATO ESPORTE AO SAPATO DE RIGOR

POLAR

é sempre
o mais elegante

POLAR
TEM FABRICA PROPRIA

CALÇADOS

Polar
PARA ANDAR E DURAR

145, AV. RIO BRANCO, 145

- Experimente a Água de Colonia Parisiana - tipicamente francesa... brilhante como a Cidade-Luz. Sua fragrância suave e envolvente penetra em sua cútis... fixando-se por muito mais tempo que os perfumes comuns.

Use também: Sabonete, Óleo e Brilhantina Parisiana

PRODUTOS DA PERFUMARIA **MYRTA S.A.** - RIO DE JANEIRO

UMA "AMAZONAS" DE CARNE E OSSO

MORANDO às margens do rio Termodonte, na Capadocia, as Amazonas viviam em grandes tribos, geralmente separadas do outro sexo. Eram valentes, destemidas e lutavam como homens! Si acaso tinham filhos varões, mandavam-nos para os seus pais. Si eram meninas, porém, criavam-nas. E, para que fossem guerreiras como suas mães, aos oito anos queimavam-lhes os pequeninos seios, para lhes facilitar o manejo das armas. Por tudo isso, eram conhecidas como mulheres sem maridos e mulheres sem seios.

Essas informações chegaram até nós, através de referencias da mitologia greco-romana, com as suas lendas maravilhosas. Agora, chega-nos a noticia de que uma jovem americana, miss Violeta Morris, famosa desportista, mandou cortar os dois seios, para manejar com mais facilidade o volante e tentar vencer as corridas de automóveis que disputar!

A mania da imitação na mulher é coisa que nasce com ela. Mas desta vez a senhorinha Violeta bateu o record: imitou as Amazonas, tipos puramente lendarios, que nunca existiram!

Que a mulher procure suprimir todos os obstaculos que lhe interceptem o avanço no caminho do progresso, compreende-se. Mas progredir a tal preço é inconcebivel! Miss Violeta, nas corridas, preparou-se para ganhar de todos os homens, mas na vida, coitada! — está condenada a perder para todos eles.

A vantagem dela...

é completar
as refeições
com

Malzbier da Brahma

— nutritiva... rica... deliciosa!

Claro que todos têm de querê-la bem! Precisa ver como ela sabe se alimentar, completando sempre as refeições com Malzbier da Brahma! Rica em malte, Malzbier da Brahma completa o seu almôço... reforça o seu jantar... enriquece o seu lanche! Seu baixo teor alcoólico e seu sabor levemente adocicado fazem de Malzbier da Brahma a cerveja preta preferida da família brasileira! E a vantagem dos felizardos que bebem Malzbier da Brahma também pode ser sua! Ofereça... bebo a saborosa Malzbier da Brahma, que completa as refeições!

em garrafas
e 1/2 garrafas

OUÇA as irradiações esportivas Brahma pelas:
R. Nacional-M. Veiga, Rio
R. Nacional, São Paulo
R. Minas, Belo Horizonte
P. Guaíroca, Curitiba
R. Clube Paranaense, Curit.
R. Soc. Gaúcha, P. Alegre

PRODUTO DA CIA. CERVEJARIA BRAHMA

SELOS RAROS

A rainha Elizabeth, da Inglaterra, herdou do seu pai George VI uma colossal coleção de selos, de mais de trezentos mil exemplares. A nova soberana é tambem, ela mesma, uma apaixonada colecionadora, como o foram os seus precedecessores: George V, Eduardo VII e Alberto de Saxe Coburgo, esposo da rainha Vitória.

Trezentos e quarenta volumes encadernados em marroquim vermelho — a "Coleção Vermelha" — deixou como herança George V; o sucessor George VI ampliou a coleção acrescentando à "Coleção Vermelha" os vinte e cinco volumes encadernados em marroquim azul — a "Coleção azul", que estiveram em várias exposições internacionais.

Exemplares rarissimos pertencem à "Coleção Real", desde o famoso "Penny Negro", pai de todos os selos do mundo, ao "Dois Pence", de Mauritius, de 1848, ao seio das Bermudas, de um penny, tambem emitido em 1848, impresso a mão e assinado pelo Administrador dos Correios de então, além de muitos outros exemplares excepcionais sem cotação no mercado, mas todos valendo milhões de cruzeiros.

Para tomar conta e por em dia continuamente a preciosa coleção há um funcionário especial, o "Conservador da Coleção Filatélica do Rei", o qual por esta ocupação ganhou o título de baronete. As suas ordens trabalham vários empregados, ocupadissimos o dia inteiro em manter em ordem os albuns e em compilar um catalogo-guia, que reproduzirá fotograficamente grande parte da coleção e custará, a quem quiser comprá-lo, alguns milhões de cruzeiros.

O SEGREDO
E A ALMA
DO NEGÓCIO...

E A *Real Moda* CONSERVA O
SEGREDO DE VENDER
A PREÇOS QUE NINGUEM VENDE!

BIJUTERIA FINA EM
COLARES • BRINCOS • BROCHES • PULSEIRAS
BOLSAS • CINTOS • LENÇOS • LUVAS
• SOMBRINHAS E NOVIDADES •
TUDO SEMPRE
PELOS MELHORES PREÇOS DA CIDADE!

Real Moda
URUGUAIANA, 84

A RAINHA DE VENEZA

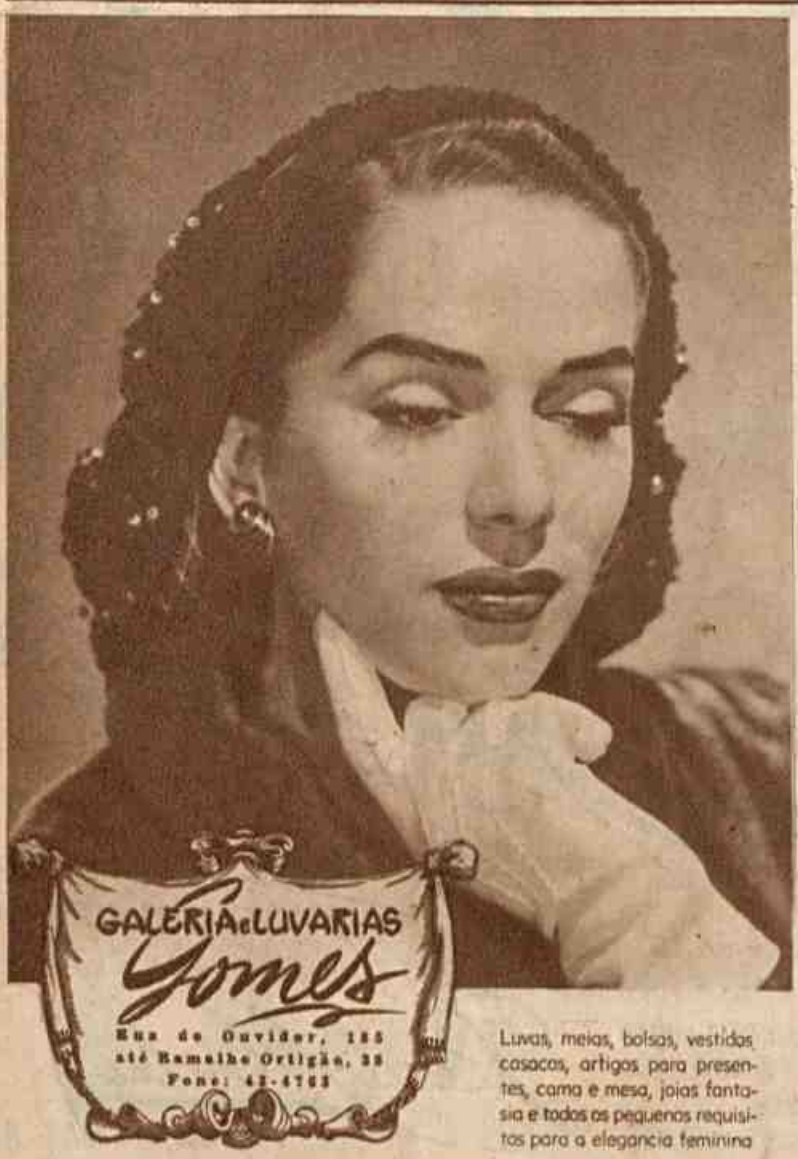
Anna Marosini, que, recentemente, morreu nonagenária em Veneza, nascera em Genova, de uma nobre e rica família dessa cidade. Casara-se com o conde Michele Morosini descendente da ilustre família dos doges, à qual pertenceu Francisco Morosini, o Peloponesiano.

Anna — Annina, como a chamavam os familiares — não foi célebre somente em virtude do prestigio da sua posição social, mas também pela sua invulgar e perfeita beleza e pelo poder de fascinação de sua personalidade física e moral.

Durante longos anos foi considerada a mulher mais linda da Europa. À sua volta formara-se uma côrte internacional de admiradores discretos e amigos devotados, numa atmosfera elegante e respeitosa.

Na verdade, Anna Morosini não foi uma mulher fútil. O casamento não foi feliz e, depois do nascimento de Morosina, única filha do casal e que mais tarde se tornou a condessa de Robilant, os dois cônjuges separaram-se. Ana continuou com a filha na célebre "Cá d'oro". Entregue à ardua tarefa de recompor e administrar o patrimônio periclitante dos Morosini, logrou, por fim, pleno êxito. Ao mesmo tempo, realizou pesquisas dignas dum estudioso de heráldica, visando a estabelecer a legitimidade da descendência dogal dos Morosini, da qual havia quem duvidasse. Também nisso obteve êxito. Possuia sólida e vasta cultura, era espirituosa, ironica, às vezes mordaz, gostava de vencer, sempre triunfar, causar admiração. Possuia muitos amigos e inimigos também.

Manteve relações de amizade com Rilke, Henry de Régnier, Maeterlink, Tagore, D'Annunzio, Shaw, Wrfel, Gordon Bennet, Pierpint Morga, o principe von Bulow, Vittório Emanuel II de Savoia, Leopoldo da Bélgica, Afonso da Espanha, Wladimiro da Rússia, rei Fuad do Egito, o xá da Persia e com o Kaiser Guilherme II. Este ficou literalmente fulgurado pela sua beleza quando a viu pela primeira vez, no Canal Grande. O imperador alemão percorria de gôndola um dia essa mágica estrada de água quando viu a condessa a uma janela da "Cá d'óro". Guilherme II mandou parar a gôndola e cumprimentou a dama com êste romântico madrigal: "Curvo-me ao sol".



Luvas, meias, bolsas, vestidos casacos, artigos para presentes, cama e mesa, joias fantasia e todos os pequenos requisitos para a elegancia feminina

Com óleo de peroba os seus moveis velhos adquirem uma nova vida.

Recorda a elegancia de todos os tempos

EAU de *Chambord*

LAB. PRIMA S/A ALFANDEGA 114 - RIO

AS ORIGENS DA ESCRITA

O Papiro, Papel dos Antigos

Nas eras mais remotas, na longinqua Mesopotâmia, não havia livros. Os escritos eram traçados sôbre ladrilhos de argila. Nos museus, encontramos ladrilhos antiquissimos, com exercícios de aritmética e linguagem trazidos de ruinas das cidades do Oriente. Os sábios, que excavam as sédes das antigas moradas do homem, e estudam os restos da arte e da indústria primitiva da humanidade, chamam-se arqueólogos. Têm êles estudado linguas outrora faladas, depois perdidas desde remotas épocas, nos documentos a que nos referimos, e que o tempo não destruiu.

Por esse tempo, não havia papel. Mas o homem começou a utilizar-se dos materiais de que dispunha, a fim de fazer o registro de suas idéias e criar a sua literatura. Tem-se encontrado escritos em lâminas de chumbo, em tiras de couro e em cascas de árvores, além de pesados tijolos achados nas ruinas orientais. Mas, em certo país da Africa, chamado Egito, há um rio, o Nilo, em cujas margens crescia e cresce abundantemente uma planta — o papiro.

Prestava-se este vegetal a muitos usos: — dele faziam barcos, cordas, calçados e papel. Esse papel era mais grosseiro do que o que hoje empregamos. Mas o miolo do papiro, estendido em camadas sobrepostas, muitos comprimidas, permitia produzir folhas em que se tornava possivel escrever.

As folhas, assim, feitas de papiro, eram ligadas umas às outras, formando desse modo uma longa tira e prendiam-se varetas, como hoje vemos nos mapas, e que serviam para enrolar o volume. Escreviam-se nessas tiras as obras dos poetas, filósofos e profetas da antiguidade. Enrolado o p a p i r o, pintavam-se de preto as bases do cilindro assim formado e amarrava-se-lhe um rotulo de couro — o indice, com o titulo da obra. Para melhor conservação, mergulhava-se tudo em óleo de cedro — e guardava-se o rôlo em um envoltorio de couro. O leitor escolhia pelo indice o que desejava ler. Segurava o rôlo escolhido com uma das mãos e, ao passo que ia lendo as páginas, enrolava a parte lida com a outra. Explicar um livro era lê-lo de uma extremidade à outra, era desenrolar o volume. A mesma palavra significa hoje ensinar com clareza o que os livros contam, ou expor um assunto de modo completo. Para o uso diário, empregavam-se na antiguidade tabuinhas de madeira branca, recobertas de cera colorida. Nelas escrevia-se com um ponteiro chamado estilo. As tabuinhas podiam ser amarradas, por uma das margens, umas às outras, e formavam, então, um "codice", donde se originou a palavra código, que ainda hoje usamos.

Dê vida nova aos seus moveis, aplicando-lhes óleo de peroba

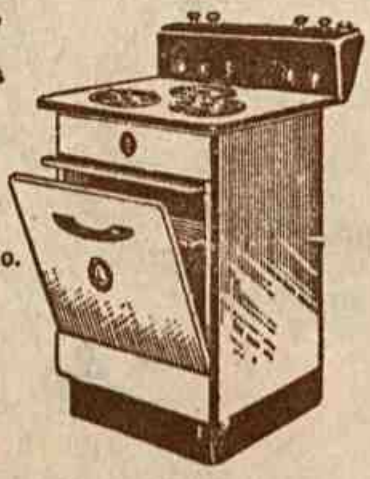
FOGÕES A GÁS DE QUEROZENE

PARA OS SUBÚRBIOS, ILHAS E INTERIOR

"DÁKO," o famoso fogão,

agora é fabricado também a gás de querozene, com uma gazeificação perfeita que produz a chama azul; não dá cheiro nem fumaça

Acabamento maravilhoso em esmalte, equipado com queimadores e fôrno. Um consumo mensal irrisório.



NÃO PRECISA INSTALAÇÃO

Vai da loja para a sua cozinha e começa a funcionar imediatamente.

Exposição e Vendas:

181, AV. MARECHAL FLORIANO, 181

(atendemos pedidos para o interior)

TEL. 43-8278

TORNE SUA
PELE MAIS
FINA E
SEUS CABELOS
MAIS SEDOSOS
USANDO O
INCOMPARÁVEL

Sabão
Russo

Laboratório: Rua Dona Maria, 107 — Aldeia Campista — Rio. — Telefone: 48-2565

SENSIBILIDADE DOS ANIMAIS

E' conhecida a predileção do papa Leão XIII pelos animais e, particularmente, pelas pombas, como São Francisco, o santo pobrezinho de Assis. Conta-se que todos os dias, à mesma hora, uma pomba ia à janela do quarto do Pontifice e Leão XIII, com a mesma mão com que abençoava a humanidade, e sustinha as chaves da Igreja, dava-lhe migalhas de pão.

Um dia, o Papa foi acometido pela doença que o levaria ao túmulo. Como sempre, a pomba chegara à hora do costume, mas encontrou a janela fechada. Esvoaçou junto aos vidros, bateu com o bico, até que Leão XIII, apercebendo-se disso, mandou Pio Centra, que estava ao seu lado, abrir as janelas e dar umas migalhas de pão à meiga visitante. Mas foi em vão que a mão do camareiro se estendeu para dar o alimento diário à pomba, que penetrou no quarto e foi pousar no leito do Sumo Pontifice. Este acariciou-a longamente com a mão e os olhos que, dias depois, haviam de cerrar-se para sempre. Só então a pomba voltou a esvoaçar e a perder-se no céu e nos jardins do Vaticano.

LÁGRIMAS DE NOSSA SENHORA

A Polícia de Messina apreendeu uma garrafinha dentro da qual, segundo depoimento de várias pessoas, se renovam, continuamente, as lágrimas de Nossa Senhora de Siracusa.

O frasco estava num salão de barbeiro de propriedade de Francesco La Face, o qual era assediado por centenas de pessoas que queriam ver o milagre e que esperavam alcançar graças divinas.

Convocado para examinar o conteúdo do vidro, o dr. Canozzi Dipo, depois de submetê-lo a diversas análises, afirmou que o misterioso líquido não passava de lágrimas humanas. O mais interessante foi que, precisamente no momento em que os policiais sequestravam o frasco, caso semelhante acontecia na residência de Giacomo Ragusa. Alguem passou uma mecha de algodão no rosto de Nossa Senhora de Siracusa e, em breve, ao que afirmam, o algodão começou a minar ininterruptamente. Colocado na garrafa, esta em breve ficou cheia de líquido. Nova análise foi feita e a clinica que se encarregou do trabalho declarou que aquele líquido também apresentava a mesma consistência de lágrimas humanas.

Os seus moveis velhos adquirem nova vida com óleo de peroba.

SOLUÇÃO PAUTAUBERGE contra TOSSES contra BRONQUITES contra CATARROS

VACINOSAN

UM MEDICAMENTO PARA A CUTIS

VACINOSAN também estimula a vida da epiderme! Estimula e protege contra a poeira e os germens do ar, que muito contribuem para o envelhecimento da cútis.

A presença do colesterol e da lanolina na fórmula do VACINOSAN, faz desse grande preparado, além de um específico para as infecções, um vivificador da cútis.

1 Lave primeiramente o resto ou a parte da cútis a tratar, com água fervida, enxugando-a bem.

2 Cubra tôda essa região com uma leve camada de VACINOSAN, fazendo uma ligeira massagem.

3 Retire os excessos e passe um pouco de talco ou pó de arroz.

VACINOSAN

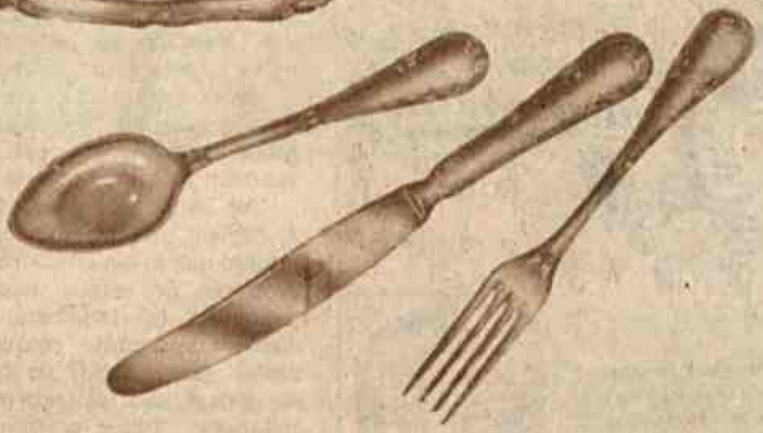
CONTRA ESPINHAS E AFECÇÕES DA PELE

JUSTIÇA ESQUISITA

SER zarolho ou ser maneta, na Alemanha, já foi, em épocas remotas, um mau sinal, tanto para os homens, como para as mulheres. O infeliz que se apresentasse em qualquer dessas duas situações — ou nas duas — era sempre uma criatura suspeita. Podia ser um homem de bem, um puro, um bom, mas estava arriscado a ser tomado como ladrão, ou ladra, sendo mulher. Porque naquelas épocas, quando um homem ou uma mulher roubavam pela primeira vez, arrancavam-lhes um dos olhos. Quando reincindiam no crime, cortavam-lhes uma das mãos, a direita de preferência. De modo que com qualquer dessas deficiencias o desgraçado era sempre apontado a dedo. Entretanto, a mesma lei severa, que assim castigava o roubo, permitia que o criminoso resgatasse os seus crimes a dinheiro, isto é, pagando multas. Acontecia, então, muitas vezes, esta coisa curiosa: muito ladrão passava por homem de bem, porque havia resgatado as suas ladroeiras; e muito homem de bem passava por ladrão, porque tinha nascido sem um olho ou sofrido um acidente, que o obrigara a amputar uma das mãos! Como se vê, a justiça pode ser muito esquisita, às vezes!

Mantenha os seus moveis bem lustrosos, aplicando com uma flanela, óleo de peroba.

Baixelas - Talheres - Faqueiros



Fracalanza

A prata de casa

O PRAZER DE SERVIR

GABRIELA MISTRAL

Tôda a natureza é um anélo de serviço. Serve a nuvem. Serve o vento. Onde haja uma árvore que plantar, planta-a tu; onde haja um êrro que emendar, emenda-o tu; onde haja um esfôrço ao qual todos se esquivam, aceita-o tu.

Sê aquele que apartou a pedra do caminho, o ódio entre os corações e as dificuldades de um problema.

Tem a alegria de ser são e a alegria de ser justo; porém, tem, sobretudo, a formosa, a imensa alegria de servir.

Que triste seria o mundo se tudo em que estivesse feito não houvesse um roseiral que plantar, uma emprêsa que empreender!

Que não te chamem sòmente os trabalhos fáceis. E' tão belo fazer o que os outros se esquivam de fazer!

Não caias, porém, no êrro de que só se faz mérito nos grandes trabalhos; há pequenos serviços que são imensos serviços: adornar uma mesa, ordenar uns livros, pentear um menino em teu lar.

Um é o que critica: outro é o que destrói; tu és o que serve. O servir não é apenas faina dos seres inferiores.

Deus, que dá o fruto e a luz, serve. Pudera chamar-se assim porque serve. E tem seus olhos fixos em nossas mãos e nos pergunta cada dia: — Serviste hoje? A quem? A árvore? A teu amigo? A tua mãe?

A FAMÍLIA DAS MÃOS NEGRAS

Desde 1600 os descendentes de um soldado da cidade holandesa de Doesburg têm pele das mãos de côr cinza-escuro. E, em tôda a Holanda, os Haanapel são conhecidos como "a família das mãos negras".

Com efeito, todos os seus membros, quer sejam homens, mulheres e crianças, possuem as palmas das mãos com essa estranha coloração. E, além disso, a pele que lhes recobre as mãos é tão dura que têm de friccioná-la pelo menos duas vezes por dia com algum creme ou óleo especial para que possam mover os dedos, caso contrário forma-se nessa região uma placa rigida e córnea que se racha e costuma sangrar ao menor movimento.

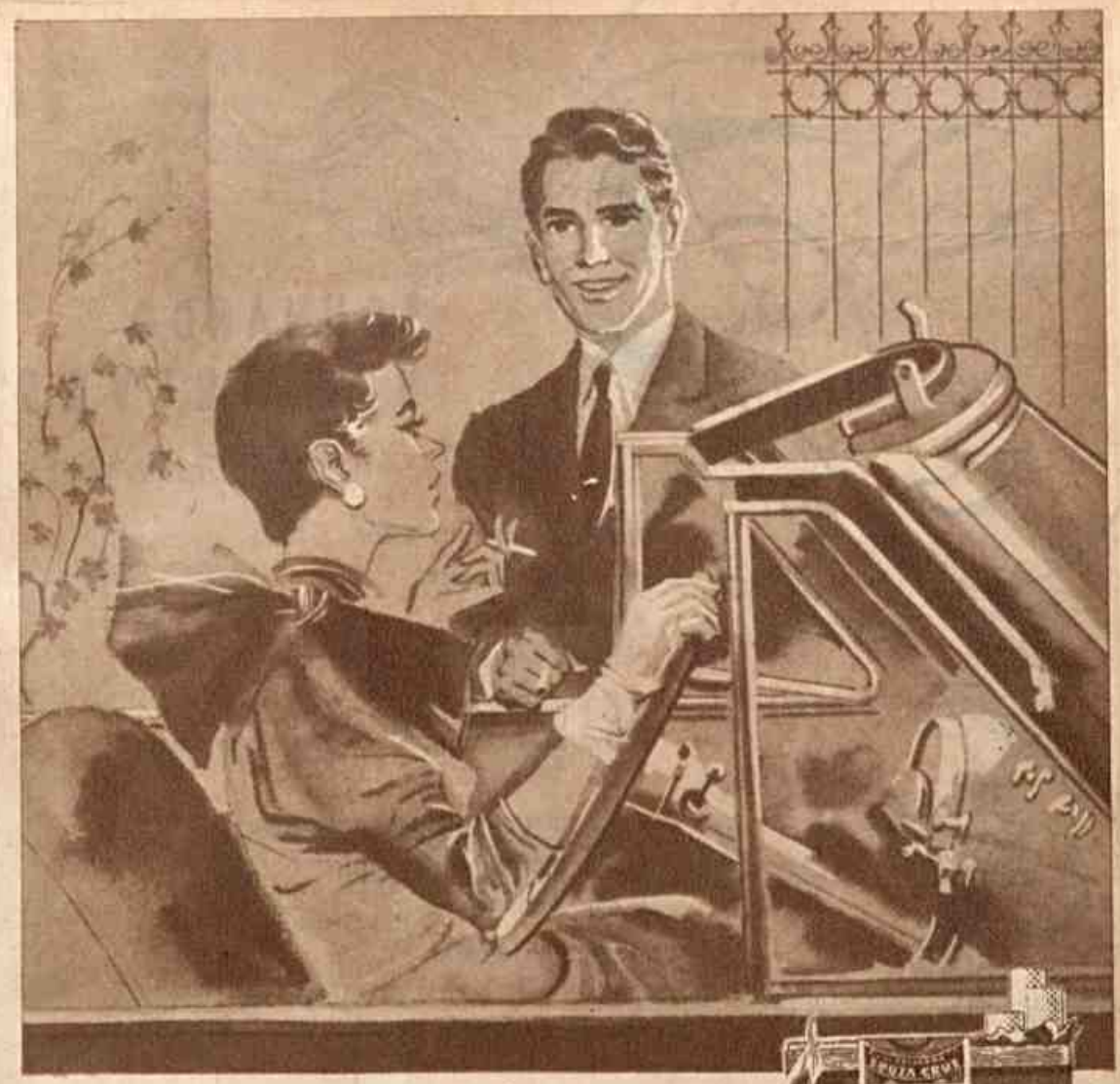
A pele das mãos dos componentes dessas excepcional família é tão insensivel que pode resistir ao calor das chamas sem que experimentem a menor dor.

A propósito dêsse estranho fenômeno hereditário corre em Doesburg uma lenda. Diz-se que, há quatro séculos atrás, quando um Haanapel estava de guarda a uma tôrre da cidade, ao verificar que um incêndio se alastrava no campanário da igreja local tentou sozinho apagá-lo. Sua tentativa falhou e teve, para descer, de escorregar ao longo da corda do sino. As mãos do pobre homem ficaram então completamente queimadas e sua espôsa, ao vê-lo, desmaiou, impressionada. Nessa mesma ocasião, deu à luz um menino que, segundo se pode constatar, tinha as mãos negras como as do pai.

Desde então, há quatro séculos, os descendentes daquele Haanapel nascem com as mãos enegrecidas e, em alguns, o fenômeno também se manifesta na pele dos pés.

Tal lenda não deixa de ser interessante. A ciência, porém, explica a anomalia afirmando que a sua causa reside em uma superprodução de células basais da epiderme e denomina tal fenômeno "mal de Medéia", doença não muito comum nas costas dálmatas. Mas, apesar de tudo, as explicações cientificas não conseguem convencer o povo holandês. Todos preferem acreditar que a estranha coloração das mãos dos Haanapel seja um sinal distintivo, ou melhor, um reconhecimento, através dos séculos, do gesto heróico realizado por um dos componentes daquela família. Eis porque, em Doesburg, consideram monumento nacional o campanário e a corda que em 1600 queimou as mãos do intrépido vigia.

O segredo da conservação dos moveis, reside na aplicação de óleo de peroba.



Agora Sim!

você fuma um bom cigarro!...

Cada vez mais pessoas estão mudando para

hollywood

uma tradição de bom gôsto

UM PRODUTO SOUZA CRUZ

H-88.286

SONHANDO NAS TREVAS

JOÃO GUIMARÃES

Enfim... falar de amor... falar
do que é tão doce,
e imortal existe,
confessa, anjo lindo:
é muito triste,
se houve alguém que não nos soube amar...

Dizer, dizer meiguices, a lembrar
aquilo que ainda sinto,
e que sentiste,
é ter uma alegria
que consiste
apenas em desejo de chorar...

De tudo o que, porém,
mais amargura
contém,
na apoteose desta dor,
não é negra ironia,
ânsia, tortura:

é o grande sonho, vão, deslumbrador,
de tanta alma embaladora e pura
que anda (cega!) procurando o amor...

JOAO GUIMARAES

PIGNATARI

economia

UMA GARANTIA PARA O FUTURO

A criança que se habitua a economisar aprende a dar valôr ao seu próprio esfôrço e terá, mais tarde, o equilíbrio e a força de vontade que a tornarão apta para grandes realizações.

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

DO RIO DE JANEIRO

EM CADA BAIRRO UMA AGÊNCIA

BAEPENDÍ
PONTO DE POUSO NA BUSCA DO OURO

BAEPENDÍ surgiu com a busca de ouro, como ponto de pouso.

Parece que os primeiros civilizados que passaram pela gleba foram André de Leão e Guilherme Glimmer, (começos do século 17). Nos meiados dos séculos passava Feliz Jaques.

Ao começar o último quartel do século era a vez do ressoar das passadas de Fernão Dias e sua gente, na estrada famosa que varou de Sul a Norte os bravios, asperos e selvagens altiplanos mineiros. Baependí ficava nas rotas dos conquistadores o seu nome já era comum, antes mesmo da aurora dos burgos civilizados das Minas Gerais.

Baependi, corruptela de Bae-pendí, ou simplesmente Baipendi, alocução indígena interpretada como "lugar limpo, clareira", ou ainda "pouso bom e alegre".

É tradição que, em 1692, levados em busca do ouro, ali se fixaram os primeiros civilizados, Antonio Delgado da Veiga, seu filho João da Veiga e Manuel Garcia, Taubateanos. Seriam os pioneiros da futura urbe.

Nos primeiros tempos de 1700 aboleta-se em Baependí, no local chamado Engenho, junto ao hoje arrabalde de Labrinha, Tomé Rodrigues Logueira do Ó. Trouxe a familia. Construiu o solar. Exploração de ouro. Estabelecem-se fazendas agrícolas e pastoris que a terra é ótima. Levanta-se a capela, coberta de colmo, sob a invocação de Nossa Senhora do Monserrate de Baependí.

Afluem aventureiros. Inicia-se mais um burgo nas Minas Gerais. É um burgo glorioso.

De Tomé Rodrigues descendem os Nogueiras espalhados atualmente pelo Brasil. Ainda há restos do velho solar. E da antiga igrejinha, hoje desaparecida, Baependí guarda com ternura a pequena imagem da padroeira. É ainda tradição que o primeiro sacerdote a oficiar na velha capelinha foi Frei Baltazar do monte Carmelo, batizando os primeiros mineirinhos daquelas terras, abençoando os novos casais, orando pelos que partiam para a eternidade.

O SEGUNDO POVOADO — VIA E CIDADE

Nos meados de 1700 verifica-se o deslocamento do povoado para a margem esquerda do rio Baependí. Luíz Pereira Dias a sua mulher, d. Maria Nogueira do Prado, doaram os terrenos para o estabelecimento da freguesia e ereção da nova Matriz. Ia desaparecer o primitivo templo. Em 19 de julho de 1814, criava-se a Vila. Designativo: Vila de Santa Maria de Bependí. Cidade em 1856.

VELHAS E SABIAS POSTURAS

São dignas de referências as posturas estabelecidas pela Camara Municipal em 1829. Regras para o asseio das ruas e do Ribeirão que banha a Vila; caiação das casas; providências contra caçadas, queima das matas e dos campos; contra certos tipos de danças, malandragem, má alimentação dos escravos ou maus tratos na negrada.

Outras providências que, diga-se de passagem, são perfeitamente atuais. Entre elas, as que puniam os açambarcadores e altistas de gêneros de primeira necessidade, as que obrigavam os fazendeiros a conservar intactos dez por cento das matas, a fim de impedir a devastação nas reservas florestais. Proibido matar seriemas, pois elas combatiam as cobras.

Também eram proibidos barulhos, ruidos e foguetório e o carnaval (o velho entrudo) nas ruas e lugares públicos. E a Câmara compraria ou premiaria a invenção de modelos de máquinas ou instrumentos que favorecessem a agricultura e a indústria. Também se protegia a melhoria de raças de gados e a seleção de sementes.

Uma das mais interessantes medidas desse velho e sábio estatuto era a que consubstanciava proteção às crianças enjeitadas, os chamados "expostos". Os pequeninos, infelizes repudiados pelos pais, eram assistidos pela Câmara que os entregava a pessôas que os criariam. O poder municipal pagava pensão mensal ao criador do petiz. E havia fiscalização sôbre o trato ao enjeitado. A pensão mensal fixada para o primeiro enjeitado foi de $200 réis, o que corresponde hoje a 160 cruzeiros, mais ou menos. Mas tarde as pensões mensais oscilaram entre 2$400 e 5$100. Esse serviço de assistência social à infância, estabelecido há mais de 120 anos, atesta a nobreza dos velhos baependianos: realmente um dos mais sábios códigos municipais do Brasil.

O GRANDE AMOR DE UMA ATRIZ

Para uma imperatriz de teatro como Raquel (1812-1858), era natural ser amada por um filho de imperador, natural ter tido do Conde Walewski um filho que era, assim, neto de Napoleão.

Prodigioso destino da filha de um homem pobre, desde a sua estréia, aos dezessete anos, no teatro francês, essa "criança sublime, como a chamou o poeta Musset, sobressalta corações. Adolescente, era feia, magra, trigueira, a testa curva, os olhos sumidos. Mas Raquel tem todos os dons e sua beleza se desenvolve de maneira impressionante e surpreendente. Sua voz, seu andar, seus gestos são de uma nobreza a toda prova.

Um dos primeiros, o doutor Veron, a ama. Esse bom sujeito, que seus contemporâneos consideravam terrível, era muito rico e de grande influência no teatro. Ela o deixa, depois de certo tempo, pelo Marquês de Custine.

Raquel, incomparável trágica, deu vida nova às tragédias de Racine e de Corneville. Era tremendamente caprichosa e inconstante. Queixava-se de sua falta de educação: "Sou uma pequena saltimbanca". Jamais opôs resistência aos impulsos do seu coração.

Musset não ousava declarar-lhe o seu amor. Coisa que muito a divertia. Em um jantar, ela pôs o seu anel em leilão. Só Musset nada dizia. "Você, meu poeta, que oferece?". Respondeu-lhe Musset: "O meu coração". A resposta foi imediata: "Tome, o anel é seu". O dinheiro dos demais lances era destinado a uma associação de caridade. Foi êsse o início de uma ligação ardente e breve.

O príncipe de Joinville, um filho de Luiz Felipe, habituado às conquistas rápidas, passou-lhe um dia esse bilhete: "Onde? Quando? Quanto?" Ela lhe respondeu assim: "Esta noite, em tua casa. De graça". E foi uma ligação longa e intermitente.

O Conde de Walewski, belo e culto, levava como uma auréola secreta o seu nascimento; era filho do amor apaixonado de sua mãe, Maria Walewski por Napoleão. Raquel o ama verdadeiramente. Ele quer casar-se com ela e antes de tudo reconhece o filho que nasceu.

Mas Raquel se sente incapaz de viver com êle por muito tempo. Ela o engana. E Walewski se casa, então, com a jovem florentina Catarina de Ricci.

A atriz chora com amargura. Reconhece-se a única culpada dessa tragédia real. Mas continua a procurar amor impossível. Inumeráveis são os que passaram por sua vida: Alexandre Dumas, o príncipe Jeronimo Bonaparte, o autor dramático Ponsard, Emile Girardin, Luis Napoleão, pouco antes de casar-se com Eugenia .

No fim da sua vida, vítima da tuberculose, pensa em casar-se. Só se conhecem as iniciais de quem ela então amou: H. B. Com êle trocou correspondência cheia de paixão. Depois, as cartas se espaçaram. E a grande atriz amorosa morreu aos trinta e sete anos.

A REABILITAÇÃO DO FERRO

Os excessos da vida moderna provocam a diminuição da resistência, a falta de energia. Estes males podem ser vencidos eficazmente com o uso de Pílulas ou Xarope Blancard, medicamento regenerador por excelência do sangue e fortificante geral. Pílulas e Xarope Blancard contêm o Ferro — numa feliz associação ao Iodo — necessários ao organismo e há mais de um século vêm sendo preferidos pelos médicos de todo o mundo.

Êste sim... é um colchão

Com-ple-to

Feito sob medida (patenteado)

EIS AS VANTAGENS DO COLCHÃO EM 4 PARTES

É impossível à mulher mover os colchões de mola comuns. Mas o Colchão Completo é de fácil remoção, possibilitando maior limpeza porque dispensa também o estrado da cama. Suas 3 partes de molas ensacadas podem ser trocadas, em rodízio, para evitar maior uso de um lado do que do outro.

Oferece maior estabilidade e maior maciês

Há muita — e muitíssima — diferença entre os colchões comuns de molas e o Colchão Completo. Ponto por ponto, você pode ver a superioridade do Colchão Completo. Oferece maior estabilidade porque é o único que tem molejo independente. Assegura também maior maciês e maior confôrto porque é o único que tem o tredon de clina animal. Após vêr e examinar o Colchão Completo, você se convencerá da sua superioridade.

ARRUME SUA CAMA SEM QUEBRAR AS UNHAS

Nos colchões comuns de mola, as donas de casa, ao prender o lençol, geralmente quebram as unhas e chegam até a machucar as mãos. Mas isto não acontece com o Colchão Completo. Porque o lençol é preso pelo macio edredon de clina animal que cobre as suas três partes.

SEU MOLEJO INDEPENDENTE ASSEGURA MAIOR ESTABILIDADE

Cada parte do Colchão Completo possui seu próprio molejo — independente um do outro. Assim, quando você delta-se ou senta-se nêle, um lado não repuxa o outro, assegurando perfeita estabilidade.

MAIOR MACIÊS PARA MAIOR CONFÔRTO

Ao deitar-se no Colchão Completo, seu corpo não "afunda". Fica equilibrado anatômicamente, pois o pêso se distribui igualmente, pelas três partes do colchão. Você também não sente o colchão. Sente somente a indizível prazer da maciez do seu edredon de pura clina animal.

Venha ver — *sem compromisso* — *como é fabricado o Colchão "Completo" — no 5º Pavimento da Rua dos Arcos n.º 30. Visitas de 8 às 11 e das 14 às 17 horas.*

À venda nas boas casas de móveis.

COLCHÃO Com ple to

Régence
MOVEIS E DECORAÇÕES LTDA.

TAPEÇARIAS
ANTIGUIDADES
MOVEIS DE ARTE
OBJETOS ARTISTICOS
DECORAÇÃO DE INTERIORES

R. XAVIER DA SILVEIRA, 46 - A — RIO DE JANEIRO.

RIO DE JANEIRO

No ano de 1840 registou-se o início do funcionamento duma companhia de veículos puxados a animais; bem assim o primeiro ensáio de navegação a vapor pela Companhia de Niterói e Inhumirim.

*

Transformação, em Academia Imperial de Medicina (atualmente Academia Nacional de Medicina), da Sociedade de Medicino do Rio de Janeiro; em 8 de maio de 1835.

*

Foi no dia 27 de maio de 1840 a inauguração dos serviços de navegação da Bahia de Guanabara, com o estabelecimento duma carreira de barcas entre a Côrte e o Pôrto da Estrêla.

*

No ano de 1843 inaugurou-se a primeira linha regular de navegação entre o Rio de Janeiro e a França; e houve a criação do Instituto da Ordem dos Advogados.

A ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS

A Academia Brasileira de Letras fundou-se, no Rio de Janeiro, em 1896. Sua primeira sessão preparatória, na qual foi lido o projeto de Estatuto, elaborado por Inglês de Sousa, realizou-se a 15 de dezembro daquele ano.

A iniciativa da criação da Academia partiu de Lúcio de Mendonça, acompanhado por Medeiros e Albuquerque e um grupo de outros inteletuais.

A 15 de dezembro, esse grupo aclamou Machado de Assis presidente e, a 28 de Janeiro, do ano seguinte, realizou-se a sétima e última sessão preparatória.

A inauguração oficial da Academia verificou-se a 20 de julho de 1897. O presidente Machado de Assis pronunciou o discurso de abertura e o secretário geral, Joaquim Nabuco, o discurso inaugural.

A Academia tem 40 membros efetivos, por eleição e 20 correspondentes. Publica, desde 1916, seus anais e, desde os últimos anos, a "Revista Brasileira" está com a colaboração de escritores que não fazem parte da Academia.

*

QUADRILHA INFANTIL

A Polícia de Londres prendeu, recentemente, uma quadrilha de crianças, cujos membros contavam menos de 10 anos e que tinham em seu serviço ativo nove arrombamentos no curto espaço de oito meses.

Os delitos dessa quadrilha-mirim são atribuidos à influência da televisão, que não apenas lhes ensinou as diversas técnicas do perfeito arrombamento, mas ainda lhes forneceu sólidos conhecimentos juridicos, pois todos, no posto policial, recusaram-se a falar antes de constituir advogado.

Em seguida, para mostrar aos policiais como operavam, o mais velho da turma, que tem 9 anos, para grande surpresa dos policiais abriu um cofre-forte do posto, sem conhecer a combinação da sua fechadura. Revelou, nessa oportunidade, que aprendera tal mister graças a um programa de televisão, no qual técnicos em arrombamento haviam feito demonstrações de sua "arte".

O viço de sua pele é a sua beleza!

Seja qual fôr o preparado que você usa, é indispensável uma ***limpeza profunda e tonificante*** *de sua cútis com a penetrante ação medicinal do*

Leite de Colonia

Sem uma limpeza profunda... que retire tôdas as impurezas e resíduos que se entranham nos poros e que tonifique os tecidos de sua cútis... não pode haver beleza em seu rosto. Não importa quais sejam os produtos que você use... sua pele exige o Leite de Colonia, pois não há nada que se compare ao Leite de Colonia, para a limpeza profunda e reativante de seu rosto. E Leite de Colonia evita também que você recorra à maquilagem excessiva para ocultar manchas, sardas e espinhas, pois sua comprovada ação medicinal combate tôdas as imperfeições da pele. Não custa experimentar e convencer-se!

É o mais simples cuidado de beleza!

Embeba algodão em Leite de Colonia e use-o, em suaves fricções sôbre seu rosto bem molhado de água. Assim, tôda pele aceita bem Leite de Colonia.

Insista com

Leite de Colonia

– preparado pelo médico Dr. A. Studart

1329 – Clarens A. Oliveira

A BICICLETA NA HOLANDA

NA Holanda, ao que parece, não há o problema de transportes, ou, pelo menos, este não oferece a gravidade de outras terras. Isso porque o holandês costuma viajar de bicicleta.

Contam-se mais de quatro milhões no país, de todos os tipos e procedências. Quando se dá um congestionamento no trânsito, em regra, é êle causado pela aglomeração desses pequenos veículos.

Em cada estação ferroviária há garages para guardar bicicletas e muitos as levam no trem, retirando-as no lugar de destino para continuar a usá-las.

Sendo plana a maior parte do território, a Holanda se presta muito ao uso da bicicleta. E' o veículo da maior parte da população, homens, mulheres, moços, velhos e crianças.

Existem muitas bicicletas com toda classe de motores inclusive grandes triciclos para senhoras idosas e inválidas.

O DISTRITO FEDERAL

EM 1607, o governador Martim Corrêa de Sá doou, por escritura publica de 9 de Abril, a frei Leonardo de Jesús, como custodio dos frades de Santo Antonio, as terras do centro da cidade, onde ficava o morro desse nome, necessarias à fundação do Convento da ordem, no cimo do morro, em frente à lagôa, depois chamada de **Santo Antonio.** A pedra fundamental desse claustro foi lançada a 4 de Junho de 1608, vespera da festa do Corpo de Deus, pelo governador Afonso de Albuquerque (1608-1614).

Refere frei Vicente do Salvador que a permanencia de moradores no alto do Castelo era devida a se acharem ali igreja matriz e primeira freguesia de São Sebastião do Rio de Janeiro, assim como a igreja de Santo Inácio e o Colégio dos Jesuitas, onde se educavam muitas crianças, filhos de colonos e índios, e se formavam catecumenos e noviços.

Os moradores da Varzea só ali iam aos domingos e em dias de festa.

No governo de Afonso de Albuquerque, iniciou-se a construção do convento de Santo Antonio.

A Afonso de Albuquerque sucedeu Constantino de Menelau (1614-1617).

De vida nova aos seus móveis, aplicando-lhes óleo de peroba

Satisfaz plenamente

a nova embalagem

A nova embalagem do purissimo Açucar PÉROLA, além de proteger melhor o produto, evita perdas, proporcionando maior satisfação aos consumidores

- mais resistente
- mais higiênica
- mais econômica

'açucar PEROLA

saco azul e cinta encarnada

fabius

FAÇA EM CASA
O TRATAMENTO DE
BELEZA DOS SEIOS

Pasta Russa

do DR. C. RICABAL restaura em poucas semanas os seus seios caidos, flácidos e sem plástica. Um prodigio de eficiência comprovada em famosos Institutos de Beleza. Nas boas casas. Reembolso aéreo. Cr$ 60,00. Cx. Postal 6, Meier-Rio.

o COQUELUCHE
Martiriza seu Filhinho
Fácil Debelar
Efeito
Instantaneo
Remédio
do Dr.

REYNGATE

As gotas que dão alívio imediato nas tosses rebeldes, bronquites crônica ou recente, seca ou catarral, coqueluches, escarros sanguineos, sufocações e ansias, chiados e dores no peito. Nas farms. e drogs. locais. — Reembolso Cr$ 44,00 C. Postal 6, Meier — Rio de Janeiro.

PARTURIENTES

Tenham seus intestinos sempre livres das impurezas, para gozar e doar saúde ao ente querido.

VENTRE-SAN

Laxante ideal, evita o enjôo, purifica o sangue, elimina as toxinas, regula pontualmente os intestinos, as funções HEPATICO-BILIARES E DIGESTIVAS. Não vicia. Não dá cólicas, nem irrita. Nas farms. e drogs. do Brasil. — Reembolso aéreo. Cr$ 50,00 simples 25,00 C. Postal 6, — Meier — Rio.

O Museu de Minerais do Brasil

REUNIDA, ATRAVÉS DE ALGUNS ANOS, UMA VASTA E COMPLEXA COLEÇAO DE AMOSTRAS

O Museu de Minerais da Divisão de Geologia e Mineralogia, do Ministério da Agricultura, segundo dados conhecidos, possue mais de 4. exemplares.

Através de alguns anos, aquele órgão do DNPM reuniu vasta e complexa coleção de amostras, umas impressionando pela variedade dentro do mesmo padrão: outras, interessando pela sua condição de minerais raros.

Do amplo conjunto, distribuido em múltiplas seções, ocupando extensos mostruários, destacam-se belissimos tipos de minerais, ora de volume diminuto, como o diamante, a esmeralda, a ametista; ora de volume desenvolvido, como o quartzo, o topázio, a fluorita, a apatita, o ferro.

Em suas divisões e sub-divisões, as amostras impõem-se pela quantidade ou pela qualidade dos minerais. Para se ter uma idéia ligeira do Museu, é bastante lembrar que existem 115 exemplares de ouro; 49 de diamante; 76 de rútilo; 29 de cassiterita; 27 de bauxita; 80 de magnetita; 27 de cromita; 38 de colombita; 19 de tantalita; 28 de fluorita; 17 de dolomita; 48 de monazita; 29 de apatita; 198 de quartzo; 27 de quartzo róseo; 6 de quartzo citrino; 8 de quartzo leitoso.

Outros minerais preciosos têm os seguintes números de exemplares: platina 6, antimônio 4, carbonado 3, safira 2, rubi 2, uranita 3, alúmem 4, ametista 36, ágata 71, opala 21, esmeralda 10, água marinha 15, topázio 42, turmalina 108, crisólita, 2.

Alguns minerais, cujos exemplares se afiguram mais interessantes, se abrigam em mostruários à parte. Nos de números 1, 4 e 6 constam exemplares de ouro, de cobre, de diamante; nos de ns. 9, 16 17 e 18, se vêm exemplares de galena, calcopirita, hematita especular. Do n.º 1 ao 126, desdobram-se os minerais através de seus vários tipos. Nesse circulo se vêm o rútilo, a braunita, a pirolusita, a tantalita, a calcita, a opala, a xenotina, e tantos outros, com suas características especiais, escolhidos no conjunto de 4.005 amostras. Para que o público tenha maior facilidade no exame dos minerais, a Seção de Mineralogia e Petrografia está ultimando o catálogo do Museu.

Na realidade, o mostruário do Museu constitue uma das mais interessantes iniciativas do Departamento Nacional da Produção Mineral. Para os estudiosos e apreciadores da mineralogia, o Museu oferece uma visão de evidente importância. Franqueado ao público, pode, por isso, ser visitado diàriamente, no edificio do DNPM, em que se acha instalado na Praia Vermelha.

CONSELHOS ÚTEIS

Para combater os resfriados existe um remédio eficacíssimo: respirar longa e profundamente duas ou três vêzes seguidas, conservando o ar todo o tempo possível nos pulmões, deixando-o sair devagarinho pelo nariz.

*

Os colchões de penas são mais fàcilmente sujeitos à traça, sobretudo quando as penas não foram tratadas convenientemente. Os de lã são os mais higiênicos e, por isso mesmo, os que têm mais aceitação.

*

Para economizar carvão, deite-se sôbre o fogo certa quantidade de bicarbonato de sódio. O consumo se reduz de tal forma, que se pode dizer que dez quilos de carvão farão o efeito de quinze.

*

Os objetos óxidados limpam-se bem com sumo de limão, a que se junta um pouco de sal. Depois de molhados com essa mistura, enxaguam-se com água e enxugam-se bem.

QUANDO O FÍGADO ESTÁ DOENTE O ESTÔMAGO E OS INTESTINOS TAMBÉM SOFREM

Fígado doente, doloroso, crescido, gosto ruim na boca, fastio, nervosismo, insônia, gases, má digestão, prisão de ventre, manchas da pele, ictericias... que horror! Você já verificou se o seu fígado está com saúde? Não se esqueça de que o fígado doente produz tudo isto e mais alguma coisa. Remédio para o fígado só remédio vegetal, só a última descoberta que é a alcachofra. O Hepacholan Xavier tem por base a alcachofra e outros medicamentos só para o fígado. O Hepacholan Xavier combate com eficácia e afasta definitivamente as moléstias do fígado. O Hepacholan é fabricado em líquido e em drágeas e se apresenta em dois tamanhos: Normal e Grande.

PERNAS, BRAÇOS E AXILAS SEM MÁCULA

LIVRES DE PÊLOS QUE TANTO AFEIAM E ESTRAGAM COM O SUOR OS SEUS VESTIDOS

"Racé" elimina os pêlos com incrível rapidez, não irrita a pele e evita que os pêlos tornem a crescer mais vigorosos.

Use "RACÉ" e fique certa de que os pêlos jamais quebrarão a envolvente sedução do seu corpo.

"RACÉ" vende-se nas principais perfumarias.

LABORATORIOS VINDOBONA DO BRASIL LTDA.

Pedi folhetos gratis. Pedidos do interior são atendidos no mesmo dia.

LABORATÓRIO VINDOBONA
Rua Uruguaiana, 104 -- Rio

Queira enviar-me o folheto explicativo referente ao depilatório "RACÉ"

NOME _____

RUA _____ N.º _____

CIDADE _____

ESTADO _____

UMA SENTENÇA DE ALEXANDRE

CONTA a História que, tendo Alexandre conquistado um país onde impeva um rei amado do seu povo, certo dia viu chegarem à presença desse rei dois homens.

Disse um dêles: "Majestade, comprei uma charneca a este homem e para construir uma casa escavei o chão. Quase à flor da terra, encontrei um tesouro. Dizei ao meu amigo que o aceite". Ao que respondeu o outro: "Não, Majestade, vendi-lhe a charneca com tudo que ela possuia e, portanto, o tesouro não é meu".

O rei perguntou, então, a um dêles: "Tens tu uma filha?". E ante a resposta afirmativa indagou do outro: "Tens tu um filho?" E, respondendo este afirmativamente, disse o rei: "Casai-os. O tesouro pertencerá a êles como dote do casamento".

Alexandre, admirando-se dessa decisão do rei, falou: "No meu país, o Estado ficaria com o tesouro". Ao que respondeu o rei: "E lá chove?" "Sim", respondeu Alexandre. "E lá brilha o sol?". "Sim", afirmou Alexandre.

Disse o rei: "Se chove e brilha o sol, então deve ser para as plantas e os animais e não para os homens..."

— * —

AOS CASAIS

E' terrivelmente desagradável ter que escutar alguem que sempre vive narrando suas atribulações. Muitos maridos cometem o erro de levar para os lares e referir a suas esposas todos os seus aborrecimentos comerciais. Por outro lado, muitas mulheres referem a seus espcsos todos os aborrecimentos e tribulações. Nada pode ser mais prejudicial à tranquilidade do lar do que esse modo de proceder. Naturalmente um e outro têm suas tribulações, mas são coisas da vida. Fazendo cada qual sua obrigação, não há necessidade de descarregar sôbre o outro. O homem ou a mulher que conserva consigo suas tribulações é sempre mais agradável e atraente e poupa muitos dissabores para si e para os outros.— **Artur Gould.**

Conserve a beleza de seus moveis com óleo de peroba.

A ORIGEM DOS NORMANDOS

O primeiro duque da Normandia chamava-se Rolon e surgiu no ano de 886, nas praias da Neustria, à frente de um bando de piratas (Northmen — homens do Norte ou normandos).

Subindo o Sena, foi sitiar Rouen que tomou e saqueou ferozmente. Muitos historiadores afirmam que esse chefe era descendente de Sigur Hiring, antigo rei da Dinamarca.

O fato é que, do ano de 886 a 892, Rolon devastou os territórios que percorreu, destruiu Bayeux, Liseux, depois sitiou Paris, sem êxito e, finalmente, instalou-se em Rouen. Ali, o temível guerreiro mostrou-se capaz de permanecer na região, repelindo toda e qualquer outra dessas invasões normandas que tanto assolaram a Neustria durante mais de quarenta anos. Parecia, igualmente, possuir qualidades suficientes para governar com justiça as terras que lhe estavam submetidas.

Por isso, os próprios Normandos pediram ao rei da França, Carlos, o Simples, que lhes concedesse Rolon como soberano legitimo.

Carlos, o Simples, aceitou a proposta e delegou o arcepispo de Rouen, junto do Normando, que se fez cristão e desposou a princesa Discla filha do rei, que contava, então, quatro anos de idade apenas, e recebeu a posse oficial da Neustria que, a partir dessa data, tomou o nome de Normandia.

O tratado de Saint-Clair-sur-Epte em 911 regularizou essas condições.

Tornando-se legitimo duque da Normandia, Rolon assinalou-se por uma administração severa, mas justa, segundo afirma a tradição.

E a assimilação se produziu com tão espantosa rapidez que no ano de 931, quando Rolon morreu em Eu, êle e seus compatriotas estabelecidos ali já se consideravam franceses e, como tais, repeliam as incursões ainda tentadas por outros piratas da sua raça.

MADAME TALLIEN E O ABADE

EIS aqui uma recordação da famosa Madame Tallien, esposa divorciada do não menos célebre convencional que lhe deu o nome: Foi em 1801. Madame Tallien tinha muita gente em casa, nesse dia, em que rebeu uma caixa sôbre a qual se lia esta inscrição: VESTIDO PARA MADAME TALLIEN.

Julgando que era um vestido elegante que havia encomendado à costureira, apressou-se a abrir a caixa, no mesmo instante, para mostrá-lo às suas visitas. Mas, apenas levantou a tampa... uma folha de videira.

Era uma lição do jovem abade Taylleyrand de Perigord, que principiava assim a sua reputação de homem espirituoso. Eis como se conta o caso: Madame Tallien, tendo ouvido falar dele, desejava vê-lo, e recebeu-o um dia em TOILETTE extremamente diáfana e, se é possível, ainda mais extremamente decotada.

O abade, ainda pouco aguerrido, ficou por algum tempo interdito, mas sem deixar, por isso de se mostrar homem fino e conversador gracioso no decorrer da visita, durante a qual Madame Tallien provavelmente não fez, baixinho, senão admirar o acanhamento e a "gaucherie" dele. O abade retirou-se sempre muito amável, porém sempre confundido.

No dia seguinte, Madame Tallien recebeu a folha de parreira, preciosamente embrulhada e não precisou pensar muito para descobrir de onde proviera a prenda que lhe era remetida.

CARMEM

TODOS sabem que a denominação de ópera-cômica não exprime exatamente o que ela seja: cômica apenas em o nome, é um gênero que não tem a solenidade, a pompa da grande ópera. Alguns críticos apontam esta diferença como o limite entre a ópera francesa e a ópera italiana.

CARMEM, de BIZET, é uma ópera-cômica extraída, com modificações, da novela de Prosper Merimée, por Ludovic Halévy e Henry Meilhac. E desfez-se a lenda injusta de que fôra, a princípio, um fracasso. Encontrou, sim, certas dificuldades, pois era trabalho muito original para a epoca; e, em vários pontos, ela se opunha à rotina da ópera-cômica.

Os seus moveis velhos adquirem nova vida com óleo de peroba

MODA FEMININA

O figurino dos modelos fascinantes!

Criações dos mais famosos figurinistas de Paris.

Vestidos para todas as horas

Duas-peças

Casacos

Saias

Blusas

Manteaux

Preço:

Cr$10,00

O
máximo de
elegância
e bom
gôsto em
óculos.

OBERON

Cr$ 475,00

MISS PRIM

Cr$ 325,00

SOLERTE

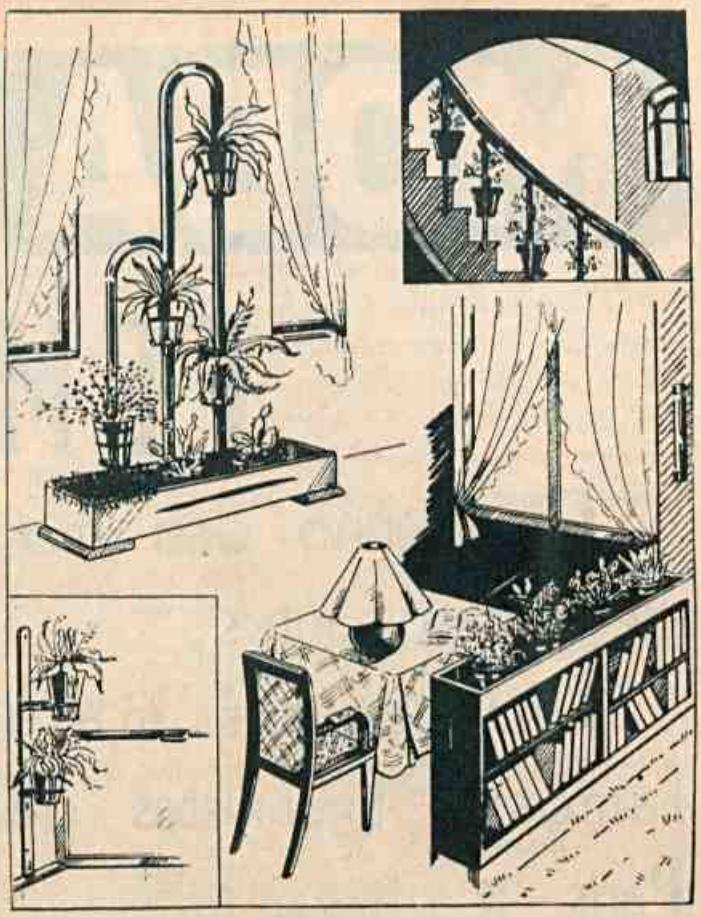
Cr$ 295,00

GILDA

Cr$ 285,00

Ótica Continental

Senador Dantas, 118 C
TELEFONE: 52-4326 - RIO
Atende-se pelo reembôlso postal



FLORES alegram a casa; transformam o ambiente criando atmosfera nova em cada estação: perfumados buquês na primavera, flôres desabrochadas no verão, folhagens douradas no outono, e plantas sempre verdes no inverno.

Com a ilustração acima, sugerimos modos diversos de colocar plantas e flôres no lar, como, por exemplo, entre duas janelas uma jardineira com tubos cromados onde estão presos lindos vasos de cerâmica decorada, e, dentro destes, outros comuns com plantas. Uma sugestão para a escada: em cada ferro da grade um suporte metálico com vasos de plantinhas trepadeiras ou cactos.

Uma estante de madeira serve para dividir o ambiente. A parte debaixo é uma pequena bibliotéca, e a de cima uma jardineira com plantas floridas: geranios, campanulas ou azaléias. Na janela, modernos suportes de metal sustentam vasos de cerâmica multicor com folhagem ou plantinhas floridas.

Criado para sua sensibilidade...

Tanto pelo valor técnico que apresenta, como pela beleza de seu móvel, um Radiofono G-E modêlo FF-3511, da série Musaphonic, sendo ouvido ou adornando seu lar, se fará notado por todos! E a audiência de seus discos prediletos será valorizada pela "ultra-fidelidade", um novo sistema G-E que é o resultado de anos de pesquisas e experiências!

TENHA MAIS UM RÁDIO

EM SUA CASA

FF-3511-CA

Acabamento extra brilhante, estilizado segundo a tradicional arte inglêsa do século XVIII. Monobloco com 5 faixas - 11 válvulas eletrônicas - Construido para qualquer clima. Também em imbuia.

Comprimento: 98,5 cm
Altura : 90,5 cm
Profundidade: 48,0 cm

GENERAL ELECTRIC S. A.

A-583

RIO DE JANEIRO — SÃO PAULO — RECIFE — SALVADOR — PÔRTO ALEGRE — CURITIBA — BELO HORIZONTE

A DEUSA DA SABEDORIA

MINERVA, filha de Júpiter, era a deusa da sabedoria, da guerra, das ciências e das artes. Jupiter, depois de haver derrotado Metis ou a Prudência, sentindo uma grande dor de cabeça, recorreu a ulcano que, de um golpe, lhe fendeu o crânio. Do seu cérebro, saiu Minerva, inteiramente armada e já em idade que lhe permitiu socorrer seu pai na guerra dos Gigantes em que se distinguiu pela coragem. Um dos traços mais famosos da história de Minerva é a sua desavença com Netuno por dar seu nome à cidade de Atenas. Os doze grandes deuses, escolhidos para árbitros, decidiram que aqueles dos dois que produzisse a coisa mais util à cidade lhe daria o nome. Netuno, de uma pancada no tridente, fez sair da terra um cavalo. Minerva, uma oliveira. Isso lhe valeu a vitória.

A casta Minerva permaneceu virgem. Entretanto, não receou disputar o prêmio de beleza com Juno e Venus. A fim de arrebatar às suas rivais êsse prêmio, ofereceu a Paris o saber e a virtude. As suas ofertas, porém, foram rejeitadas e ela ficou muito despeitada.

Esta deusa era a filha predileta do senhor do Olimpo, que lhe concedeu muitas das suas supremas prerrogativas. Ela dava o espírito de profecia, prolongava a seu talante os dias dos mortais, obtinha a felicidade depois da morte. Tudo o que ela autorizava com um sinal de cabeça era irrevogável. Ora conduz Ulisses em suas viagens, ora se digna de ensinar às filhas de Pândaro a arte de sobressair nos trabalhos próprios de mulheres, a representar flores e combates nas tapeçarias. Foi ela que com as suas mãos embelezou o manto de Juno. É ela, enfim, que faz construir o navio dos Argonautas, segundo o seu desenho e que coloca à popa o pau falante, cortado na floresta de Dodoma, o qual dirigia a rota, advertindo os perigos, indicando os meios de evitá-los. Sob essa linguagem figurada é fácil reconhecer o leme do navio.

Muitas cidades se colocaram sob a proteção de Minerva, mais aquela entre todas favorecida pela deusa foi Atenas, à qual deram o seu nome. Durante as Parnatenecias, festas solenes de Minerva, todos os povos da Atica corriam a Atenas. Nessas cerimônias, disputavam três espécies de prêmios: os de corridas, os de lutas e os de poesia. Nas suas estátuas e imagens, a beleza de Minerva é simples, descuidada, modesta, com um ar grave mercado de nobreza, de força e de majestade. Representam-na, geralmente, com um capacete na cabeça, uma lança em uma das mãos, um broquel na outra e a égide sobre o peito. A maior parte das vezes a deusa está sentada. Mas, quando de pé, tem sempre, com atitude resoluta de uma guerreira, o meditativo olhar volvido para as altas concepções.

Os animais consagrados a Minerva eram o mocho e o dragão. Sacrificavam-se-lhe grandes vitimas. Assim, nas grandes Parnatencias, cada tribo da Atica lhe imolava um boi, cuja carne era em seguida distribuida ao povo pelos sacrificadores.

Como Helena Rubinstein Resolve seu Problema de Beleza!

Graças à sua cultura científica, seus dons excepcionais e sua incansável atividade, Helena Rubinstein, é hoje a maior autoridade em assuntos de beleza. Eis a sua mensagem: "Qualquer que seja o seu problema, usando com regularidade os produtos indicados, você dia a dia se tornará mais jovem e mais encantadora."

Helena Rubinstein

	Cravos?	**Pele Áspera?**	**Poros Dilatados?**
Sua pele é OLEOSA?	**GRÃOS DE BELEZA** suprimem os cravos e desobstruem profundamente os poros, evitando as espinhas. 75,	**CREME PASTEURIZADO** corrige asperezas, rugosidade e imperfeições. Limpa imprevàvelmente, alisa e torna macia a cútis oleosa. 35, e 50,	**LOÇÃO REFINADORA** fecha os poros, normaliza a oleosidade excessiva, afina e purifica a epiderme. 50,
	Linhas?	**Pele Sem Viço?**	**Sensibilidade?**
Sua pele é SÊCA?	**CREME NOVENA** lubrifica e protege, altamente nutritivo, elimina as linhas e o ressecamento. Imprime à cútis mais encanto e mocidade. 50,	**LOÇÃO TÔNICA** revigora e tonifica a epiderme, dando-lhe frescor juvenil e intensa radiosidade. 50,	**CREME PASTEURIZADO** para pele sêca suaviza, acalma e proporciona perfeita elasticidade e sadia firmeza aos tecidos cutâneos. 35, e 50,
	Flacidez?	**Rugas?**	**Cansaço?**
Já passou dos 30?	**CONTOUR LIFT FILM** firma a pele e fortalece o contôrno facial. Eficaz contra queixo duplo e flacidez. 100,	**CREME ESTROGÊNICO** de hormônios, faz desaparecer as rugas, renova, regenera e rejuvenesce, trazendo à pele a própria fonte da vida. 200,	**ÁGUA VERDE** estimula a circulação sanguínea, levanta os traços, reanima a vitalidade do rosto. 75,

Helena Rubinstein PARIS - NEW YORK - LONDON

Torne seu busto mais firme
MAIS JOVEM

Pasta Russa
do Dr. G. RICABAL

A mulher bela não tem idade. Use e perpetue o encanto dos seios. PRÁTICO, DISCRETO, EFICIENTE — Garantia absoluta, comprovada em famosos institutos de beleza. Nas boas casas do gênero. Pelo reembolso aéreo Cr$ 60,00 C. Postal 6 — Meyer, Rio.

VIGOR!...
SERENIDADE E ENERGIA
Aos fracos e para os que vivem à margem da vida

GOTAS MENDELINAS
"FONTE DE JUVENTUDE"
dão nervos fortes, idéias claras e saúde perfeita aos fracos e acovardados, cedo envelhecidos pelo nervosismo e cansaço. Nas farmácias e Drogarias locais. Reembolso 42, C. Postal, 6. Meyer — Rio.

Loção contra espinhas
Lacerda
Eficaz contra: Acne ou espinhas, cravos ou foliculites, ótimo dissolvente das sebóreas do rosto e corpo.
Laboratorio LACERDA
R. CONDE DE BOMFIM 832
RIO DE JANEIRO

A LENDA DE SÃO NICOLAU

PASSAVA, certa vez, um mancebo abastado, de nome Nicolau, pelas ruas da sua cidade natal, quando ouviu lamentos e gemidos que provinham da casa de um antigo fidalgo. Este vivia em extrema miséria com suas três filhas. Por fatalidade do destino, havia perdido todos os seus bens. Nada mais lhe restava sinão à pobreza mais negra e mais dolorosa.

O jovem Nicolau ouviu uma das filhas do velho fidalgo dizer:

— "Pai, deixe-nos ir à rua mendigar. E' horrivel morrer de fome".

O orgulhoso pai respondeu:

— "Ainda não. Deixa ver, esperemos mais uma noite. Só esta noite, minhas filhas. Eu vou rogar a Deus que livre minhas filhas de tão grande desgraça".

Nicolau ouviu e meditou. A desgraça dos outros tocava fundo no seu coração. Sentiu-se penalizado com a sorte desse fidalgo arruinado. Correu à sua casa, para procurar remediar a situação. Entre os tesouros que havia herdado do seu pai, possuia três barras de ouro maciço. Pegou uma delas e, protegido pelas sombras da noite, acercou-se da casa do pobre pai. Uma das janelas estava aberta. Nicolau pôs-se nas pontas dos pés e atirou a barra de ouro para dentro.

Voltou na noite seguinte e fez o mesmo à segunda barra e, por último, o mesmo fez à terceira. Mas, desta vez, foi descoberto e o pobre pai, que julgara esse ouro caído do ceu, ajoelhou-se aos pés de Nicolau. O santo então ergueu-o e disse-lhe:

— "E' só a Deus que deveis agradecer, porque foi êle que me enviou para vos socorrer".

Outras muitas magnificas obras de caridade praticou Nicolau em nome de Deus e sempre em segredo, pelo que deu lugar à tradição popular que supõe que este é o santo que desce pela chaminé na noite de Natal, para encher as crianças de brinquedos.

DINHEIRO BEM GANHO

Quando o garôto de seis anos chegou a casa mostrando com grande orgulho uma moeda, a mãe perguntou onde a tinha arranjado.

— Foi o Chico quem me deu por causa de um favor.

— E que favor foi êsse ?

— Eu estava batendo nêle e êle me pediu pra parar.

Com óleo de peroba os seus moveis velhos adquirem uma nova vida.

Seus olhos

ainda trabalham muito!

A costura o tricot fadigam menos quando os olhos estão protegidos.

Sim, os óculos ajudam a ver, mas não evitam a poeira, as irritações e vermelhidões provocadas pelo excesso de trabalho e de leitura. É preciso algo mais — a ducha suave e repousante, de Colírio Moura Brasil, que lava os olhos e proporciona alívio imediato.

Veja a vida com bons olhos usando

Colírio Moura Brasil

o tranquilizador dos olhos

CONVÉM SABER

Os biologistas têm registrado êxitos surpreendentes nas experiências que visam a modificar a natureza de certos sêres. Já transformaram a salamandra, de animal aquático em terrestre, podem duplicar o tamanho dos ratos, inverter o sexo de alguns animais, transformar as características de uma espécie. A mosca da fruta, Drosófila, de cor marron e olhos vermelhos pode ser forçada a dar aos seus descendentes olhos rosados ou pretos. Existe uma centena de espécies diferentes dessa mosca, que a natureza nunca pensara em criar. Também no homem a biologia pode agir, aumentando a estatura por meio de hormônio do crescimento, na glândula pituitária e garantindo mais alguns anos de vida a pacientes que sofrem de diabetes, do mal de Addison e outras moléstias que ainda há pouco significavam a morte inevitável e rápida.

Se fôsse possivel cavar um pôço de 85 quilômetros de profundidade o ar do fundo seria tão denso como o mercúrio.

Conserve a beleza de seus moveis com óleo de peroba.

Práticas Higiênicas Duráveis

CAPAS PLÁSTICAS para CADERNOS

Conserve o Caderno Sempre limpo, Durante todo o Curso.
À venda em tôdas as papelarias e nas lojas Americanas.

Confeccionados pelo moderno sistema eletrônico, sem costuras, em várias côres e em 2 tamanhos, para cadernos comuns e espirais. Com protetor nominal.

Trevoli RIO

FABRICA: Rua Cadete Ulisses Veiga, 22 — S. Cristovão — Telefone: 48-7440. Rio de Janeiro.
Vendas por atacado: Rua do Ouvidor, 183 2.º — Sala 208 — Rio.

PRESENÇA DA MULHER

(RAIMUNDO ARAÚJO)

PERFUME INEBRIANTE da existência humana, a mulher representa, incontestavelmente, um dos pontos sobêrbos, elevados e o mais sublime do homem sôbre a terra. Desde os primórdios aos contemporâneos, a sua presença tem tido influência preponderante nas atividades, empreendimentos e realizações de todos os povos em declínios e evoluções, através dos séculos a fóra.

Em versos imortais, os judeus glorificam até hoje a dedicação patriótica de sua profetisa Débora; relembram, religiosamente, a audácia de Judith e, contritos, ajoêlham-se perante a dedicação amorosa de Esther.

Sem êsse eterno perfume de sua presença, que nos traz a inspiração e o amor, não haveria Homeros, nem Dantes, nem Cervantes, nem Tassos, nem Hugos, nem Shakespeares, nem Ruis, nem Castros Alves. Sem ela, nada de grande, nobre e de sublime no mundo da arte e da poesia, poderia existir na face da terra.

Por sua formação biológica que a natureza reservou-a mais e quase que exclusivamente para o lar, a mulher pouco se tem sobressaído nas atividade públicas. Contudo, nas artes, nas ciências, e na política ela sempre apareceu, hoje, com mais intensidade, continua surgindo. Por isto a História guarda com carinho a memória pela virtude e pela fidelidade de Lucrécia, admira a argúcia política de Cleopatra, curva-se respeitosamente diante da personalidade cientista de Mme. Curie, exalta a sensibilidade artística de Mme. Stael e Carolina Michaelis.

Libertando-se dia a dia dos austeros preconceitos sociais, que milenarmente a tradição lhe impunha, a mulher vem conquistando, através de civilizações e civilizações, grande parte de direitos civis restringidos, ao mesmo tempo que vai conseguindo, altivamente, sua emancipação política e econômica.

Nos trancendentais dias da hora presente, de inquietação e de incertezas universais, ela, quer seja a mulher mãe, espôsa, noiva ou irmã, tem participação ativa em todos os fluxos das atividades humanas. Na indústria, no comércio, na imprensa, no magistério, no funcionalismo público e até mesmo no Parlamento, ombro a ombro com o homem, nós a encontramos desempenhando papel saliente.

Os moveis representam a vida de seu lar
o óleo de peroba a vida de seus moveis.

JANEIRO

31 DIAS

TEMPO			
Bom	1	D	FRAT. UNIV ✠ CIRC.
e	2	S	SS. NOME DE JESUS
sêco.	3	T	St.ª Genoveva
Quente	4	Q	S. Cáio
e	5	Q	S. Simeão ☽
abafado.	6	S	✠ SANTOS REIS
Chuvas	7	S	S. Luciano
e	8	D	S. Severino
ventos.	9	S	S. Vital
Trovoadas,	10	T	S. Marciano
	11	Q	S. Sílvio
	12	Q	St.º Ernesto
passando	13	S	St.ª Verônica ●
a	14	S	St.º Hilário
bom.	15	D	S. Mauro
Nublado.	16	S	S. Marcelo
Muito	17	T	St.ª Rosalina
calor,	18	Q	St.ª Beatriz
com	19	Q	S. Canuto
ventos	20	S	SÃO SEBASTIÃO ○
variáveis.	21	S	St.ª Inês
	22	D	S. Vicente
Ceu	23	S	S. Raimundo
limpo.	24	T	S. Timoteo
Ainda	25	Q	CONVER. DE S. PAULO
bastante	26	Q	S. Policarpo
quente.	27	S	S. João Crisóstomo ○
Algumas	28	S	S. Leônidas
chuvas	29	D	S. Francisco de Sales
esparsas.	30	S	St.ª Martinha
Bom.	31	T	S. João Bosco

FASES DA LUA

Dia 4 — Q. minguante Dia 20 — Q. crescente
" 13 — Lua nova " 27 — Lua cheia

FEVEREIRO

29 DIAS

TEMPO			
Instável,	1	Q	St.º Inácio
com	2	Q	PURIFICAÇÃO DE N. S.ª
prenúncios	3	S	S. Braz ☽
de	4	S	St.ª André Corsino
chuvas.	5	D	St.ª Agueda
Úmido.	6	S	St.º Amando
Quente.	7	T	S. Romualdo
Céu	8	Q	S. João da Mata
limpo.	9	Q	St.ª Sabina
Sêco,	10	S	S. Guilherme
com	11	S	N. S.ª DE LOURDES ●
ventos	12	D	CARNAVAL
moderados.	13	S	CARNAVAL
	14	T	CARNAVAL
	15	Q	CINZAS
Variável.	16	Q	St.ª Juliana
	17	S	S. Donato
	18	S	S. Cláudio
Muito	19	D	St.º Álvaro ○
calor.	20	S	S. Zenóbio
Bom.	21	T	S. Saturnino
Ventos	22	Q	St.ª Margarida
e	23	Q	S. Pedro Damião
trovoadas	24	S	S. Matias
	25	S	S. Cesário ◐
sem	26	D	S. Nestor
chuva.	27	S	S. Procópio
Instável.	28	T	St.ª Hermínia
	29	Q	St.º Agostinho

FASES DA LUA

Dia 3 — Q. minguante Dia 19 — Q. crescente
" 11 — Lua nova " 25 — Lua cheia

INTERESSA A TODOS

Não é correto apresentar-se em casa estranha sem previo aviso, principalmente a horas inconvenientes, como as do almoço ou do jantar, assim como também muito tarde da noite. Não se deve cometer a falta de prolongar a visita mais do que manda a prudência, como se estivesse à espera de ser convidado para qualquer uma das refeições, o que, muitas vêzes, desagrada os donos da casa.

As gaivotas põem os ovos da mesma côr do ninho e do ambiente em que êste se acha construido, para dêsse modo proteger eficazmente a prole contra os seus destruidores.

Inês Bernauer foi uma mulher alemã do século XV, célebre pela sua beleza e por sua morte trágica. Foi ela secretamente desposada pelo duque da Baviera, filho do principe reinante. Este casamento clandestino acabou por ser, no entanto, descoberto, e Inês foi presa sob a acusação de ter usado sortilégio para se fazer amar pelo principe, sendo condenada a ser precipitada no Danubio. Pai e filho tornaram-se inimigos, embora, mais tarde, tivessem feito as pazes. Foi, então, erigida uma capela sôbre o tûmulo de Inês e a poesia e a lenda encarregaram-se de perpetuar a recordação da sua formosura e das suas desditas, tal qual a sua xorá no nome e irmão no sofrimento — Inês de Castro.

A gripe durante longo tempo foi chamada de "influenza", porque sendo esta molestia muito antiga os italianos do século XVII atribuiam à influência das estrêlas. Daí se derivou o nome "Influenza", que se espalhou por todo mundo.

Uma senhora da alta sociedade parisiense convidou Chopin, por escrito, para tocar em uma festa em sua casa. O célebre compositor respondeu, estipulando o "chachet" de cinco mil francos. Algumas semanas mais tarde, encontrando sua carta na coleção de autográfos da ilustre senhora, disse-lhe "Madame, se soubesse que minha carta era destinada à vossa coleção, eu mesmo a teria escrito em vez de mandar fazê-lo pelo meu secretário..."

Miguel Angelo, Leonardo da Vinci e Rafael permaneceram tôda a vida solteiros e quando alguém lhes aconselhava a que se casassem, respondiam: "A pintura é uma esposa que não tolera rival. Casamo-nos com nossa arte e isto já nos dá suficientes cuidados..."

Tudo em BOLSAS

TREVOLI — uma tradição de qualidade em bolsas — apresenta sempre as mais originais e elegantes criações. Cuidadosa mão de obra e esmêro no acabamento.

TAMBÉM UMA LINHA COMPLETA DE CARTEIRAS ELETRÔNICAS

ANTILOPE

CROMO

PLÁSTICO

CARTEIRA

A VENDA EM TODAS AS BOAS CASAS DO RAMO

FÁBRICA: Rua Cadete Ulisses Veigo, 22 - São Cristovão - Tel. 48-7440 - Rio de Janeiro

Vendas por atacado: Rua do Ouvidor, 183-2.º-sala 208 — Rio.

Com óleo de peroba os seus moveis velhos adquirem uma nova vida.

FECHOS ECLAIR

DEPOSITO DA FABRICA

NIQUELADOS DOURADOS, ESMALTADOS E GALALITES

Tipos Americanos

ANTONIO F. PINTO

& CIA. LTDA.

R. Senhor dos Passos, 130

(Proximo á Av. Passos)

RIO DE JANEIRO

Telefone 43-7367

Enviamos Tabelas de Preços para o interior. Vendas pelo sistema de reembolso.

BICHINHOS BORDADOS

ALBUM N.º 3

Para a vivacidade e alegria de roupa de seus filhos, a senhora tem centenas de sugestões neste album. Todos os bichinhos são desenhados em vários tamanhos, facilitando sua aplicação também em toalhas, panos, enfeites...

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

MARÇO

31 DIAS

TEMPO:				
Chuvas	1	Q	St.º	Adriano
gene-	2	S	S.	Simplício
ralizadas.	3	S	St.ª	Lucíola
	4	D	S.	Casimiro
Nublado.	5	S	S.	Frederico
Instá-	6	T	St.ª	Felicidade
vel,	7	Q	S.	Tomaz de Aquino
passan-	8	Q	S.	João de Deus
do	9	S	St.ª	Francisca
a	10	S	S.	Gustavo
bom.	11	D	St.ª	Rosina
Céu	12	S	St.ª	Josefina
claro.	13	T	St.ª	Cristina
Calor,	14	Q	St.ª	Matilde
com	15	Q	S.	Clemente Maria
prenún-	16	S	S.	Julião
cios	17	S	S.	Patrício
de	18	D		DOMINGO DA PAIXÃO
tempes-	19	S		SÃO JOSÉ
tades.	20	T	St.ª	Cláudia
Variá-	21	Q	S.	Bento
vel.	22	Q	S.	Benvindo
Ainda	23	S	S.	Fidelis
quente.	24	S	S.	Gabriel Arcanjo
Ventos	25	D		RAMOS - ANUNCIAÇÃO DE
fortes,	26	S	S.	Bráulio N. S.ª
passan-	27	T	S.	João Damaceno
do	28	Q		TREVAS
a	29	Q		ENDOENÇAS
bom.	30	S		PAIXÃO
Sêco.	31	S		ALELUIA

FASES DA LUA

Dia 4 — Q. minguante Dia 19 — Q. crescente
" 12 — Lua nova " 26 — Lua cheia

ABRIL

30 DIAS

TEMPO:				
Variá-	1	D		PASCOA
vel.	2	S	S.	Francisco de Paula
Céu	3	T	S.	Ricardo
coberto	4	Q	S.	Platão
e	5	Q	S.	Vicente Ferrer
noites	6	S	S.	Marcelino
frias.	7	S	S.	Rufino
Nublado.	8	D		PASCOELA
Chuvis-	9	S	St.ª	Cacilda
cos.	10	T	S.	Pompeu
Úmido.	11	Q	St.º	Isac
Claro	12	Q	S.	Júlio
e	13	S	St.ª	Ida
agradá-	14	S	S.	Justino
vel	15	D	S.	Lúcio
passan-	16	S	St.ª	Bernadete
do	17	T	St.º	Elias
a	18	Q	S.	Galdino
quente.	19	Q	St.ª	Ema
Ventos	20	S	S.	Cesário
variá-	21	S		TIRADENTES
veis,	22	D	S.	Sotero
com	23	S	S.	Jorge
rajadas	24	T	S.	Roberto
frescas.	25	Q	S.	Marcos
Bom	26	Q	N. S.ª	DO BOM CONSELHO
tempo	27	S	St.ª	Zita
e	28	S	S.	Paulo da Cruz
céu	29	D	St.º	Emiliano
limpo.	30	S	St.ª	Sofia

FASES DA LUA

Dia 3 — Q. minguante Dia 17 — Q. crescente
" 10 — Lua nova " 24 — Lua cheia

UM GÊNIO DA MÚSICA

Georges Bizet, o grande gênio da música, nasceu em Paris a 25 de Outubro de 1838. Seu pai também era músico.

Desde criança Bizet teve uma acentuada propensão musical. O gênio se revelava aos primeiros anos.

Fez seus primeiros estudos, no Conservatório de Paris. Tinha apenas nove anos.

No Conservatório, Georges logo encontrou mestres da envergadura de Marmontel e Halevy.

Antes de 19 anos, conquistou o Grande Prêmio de Roma, o que constituiu um grande sucesso para êle e um incentivo para o futuro.

De Paris foi a Roma, onde frequentou vários cursos, com uma extraordinária força de vontade.

Voltando à capital francesa, Bizet entrou para uma orquestra de dança.

O genio estava latente no futuro mestre. Suas primeiras obras foram: "O Pescador de Pérolas", "La Jolie Fille de Perth" e "L'arlésienne". Mais tarde compôs a "Carmen", que foi o seu consagrador sucesso.

Essa ópera teve um repercussão internacional, aplaudida por tôdas as platéias do mundo. Deixou ainda o notável compositor "Jeux d'Enfants", a "Ouverture de Patrie" e muitas outras melodias.

Diz Alberto Montalvão: "Com personalidade definida, a música de Bizet caracteriza-se pelo bom gosto da expressão melódica, pela sensibilidade de que está sempre impregnada e, ainda, pela harmonização do fraseado".

Faleceu Bizet a 3 de Junho de 1875, muito moço, aos 37 anos, quando espírito criador estava na plenitude de sua pujança.

DESDE a infância adquirimos um hábito salutar: escovar os dentes pelo menos 2 vezes ao dia. Com que objetivo? Evidentemente o de evitar a cárie. Pois com êste mesmo objetivo devemos desde logo adotar um novo hábito: tomar diàriamente um comprimido de Anti-Cárie Xavier — à base de cálcio e flúor. Seu dentista, que acompanha por certo as conquistas da ciência, lhe dirá dos notáveis estudos e observações que consagraram o flúor como a mais poderosa arma na luta contra a terrivel cárie. Não se esqueça pois: acrescente ao hábito salutar de escovar os dentes 2 vezes ao dia o de tomar diàriamente 1 comprimido de Anti-Cárie Xavier. Sua luta contra a cárie se completará e ganhará nova e maior eficiência.

EM PONTO de SOMBRA

ALBUM N.º 1 — Preço Cr$ 30,000

EM PONTO DE SOMBRA — Bonitos e magnificos riscos para bordar desenhados em vários motivos para: Toalhas de chá, panos e centros de mesa, jogo de toalhas e guardanapos, "sachets", fronhas, lençóis e uma infinidade de motivos de "lingerie", tudo nas dimensões de execução.

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

Dá novo brilho e nova vida aos seus moveis aplicando óleo de peroba.

MAIO

31 DIAS

TEMPO:			
Instá-	1	T	DIA DO TRABALHO
vel.	2	Q	St.ª Mafalda
Ventos	3	Q	S. Juvenal
ligei-	4	S	St.ª Mônica
ros.	5	S	St.ª Irene
Frio	6	D	S. Ricardo
mode-	7	S	St.ª Flávia
rado,	8	T	APAR. DE S. MIGUEL
passan-	9	Q	St.º Hermes
do	10	Q	ASCENÇÃO
a	11	S	S. Fábio
bom.	12	S	S. Nereu
Nuvens	13	D	St.º André
altas.	14	S	St.ª Enedina
Prenún-	15	T	St.º Isidoro
cios	16	Q	S. João Nepomuceno
de	17	Q	S. Bruno
cuvas.	18	S	S. Venâncio
Ceu	19	S	S. Pedro Celestino
coberto.	20	D	ESPÍRITO SANTO
Variá-	21	S	St.ª Virgínia
vel.	22	T	St.ª Rita de Cássia
Algum	23	Q	St.º Epitácio
calor,	24	Q	N. S.ª AUXILIADORA
passan-	25	S	St.º Adelino
do	26	S	S. Felipe Neri
a	27	D	SS. TRINDADE
tempe-	28	S	S. Germano
rado.	29	T	S. Máximo
Bom	30	Q	St.ª Joana d'Arc
tempo.	31	Q	CORPO DE DEUS

FASES DA LUA

Dia 2 — Q. minguante Dia 17 — Q. crescente
" 10 — Lua nova " 24 — Lua cheia

JUNHO

30 DIAS

TEMPO:			
Frio	1	S	S. Firmino
com	2	S	S. Marcelino
tendên-	3	D	St.ª Paula
cia	4	S	St.º Hildebrando
a	5	T	St.ª Zenáide
melhorar.	6	Q	S. Norberto
Ventos	7	Q	S. Gilberto
frios	8	S	S. Severino
e	9	S	S. Primo
nebli-	10	D	S. Getúlio
nas.	11	S	S. Fortunato
Enco-	12	T	St.º Olímpio
berto.	13	Q	SANTO ANTÔNIO
Variá-	14	Q	S. Basílio
vel.	15	S	S. Vito
Tempe-	16	S	St.ª Julita
rado,	17	D	St.º Ismael
passan-	18	S	St.ª Marina
do	19	T	S. Gervásio
a	20	Q	S. Silvério
quente.	21	Q	S. Luiz Gonzaga
Ventos	22	S	S. Paulino
frescos	23	S	St.ª Agripina
e	24	D	SÃO JOÃO BATISTA
frio	25	S	S. Próspero
inten-	26	T	S. Virgílio
so.	27	Q	S. Ladislau
Nubla-	28	Q	S. Benigno
do.	29	S	S. PEDRO E S. PAULO
Umido	30	S	St.ª Lucina

FASES DA LUA

Dia 1 — Q. minguante Dia 15 — Q. crescente
" 8 — Lua nova " 23 — Lua cheia

TROVAS

INTERROGAÇÕES...

Vida — mistério profundo!
Quem dirá da nossa Sorte ?!
Que haverá depois do mundo ?
Que haverá depois da morte ?!

AGONIA...

Morre a tarde, lentamente...
E o Sol, namorado ansioso,
parece que fica doente
e morre tuberculoso...

OUTRA MORTE

São tantos entes queridos
que a Morte nos vai roubando,
que o coração nos aperta
e os olhos vão se secando...

REPENTINA

A morte assim repentina
sendo um bem, nos mortifica...
Pois, se é bom para quem parte,
é ruim para quem fica...

INTRADUZIVEIS

Nem sempre nós conseguimos
traduzir as nossas dores...
— Quantas trovas ficam mortas
nas almas dos trovadores!

Luiz Otavio

UMA EXPERIÊNCIA FÁCIL

Lave seu rosto com água e sabão, como de costume. Pensa que ficou limpo?

Pois bem: passe em seguida o Leite de Lanolina do Dr Denrik e veja quanto rouge e quanta impureza sáem ainda no algodão!

É que o Leite de Lanolina do Dr. Denrik, penetrando profundamente nos póros, faz uma limpeza integral deixando a cutis alva, macia, aveludada.

Vidros grandes e pequenos em tôda a parte

Leite de Lanolina do Dr. Denrik

ALBUM N. 243

Lençóis Artisticos

Preço: Cr$ 30,00

O titulo diz bem o que é êste deslumbrante album de Biblioteca de Arte de Bordar ! Todos os riscos — em desenhos modernos, elegantes e atraentes — são apresentados com as mais claras xplicações, tornando-os de execução muito simples.

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

Dá novo brilho e nova vida aos seus moveis aplicando óleo de peroba.

JULHO

31 DIAS

TEMPO:				
Frio intenso.	1	D	St.ª Leonor	☽
Céu claro e possíveis geadas.	2	S	VISITAÇÃO DE N. S.ª	
	3	T	S. Jacinto	
	4	Q	St.ª Berta	
	5	Q	St.ª Zoé	
	6	S	St.ª Maria Goreti	
	7	S	S. Cirilo	
	8	D	St.ª Isabel	●
	9	S	N. S.ª DA PAZ	
Bom mas ainda bastante frio.	10	T	St.º Alexandre	
	11	Q	S. Pio	
	12	Q	S. João Gualberto	
	13	S	S. Joel	
	14	S	S. Boaventura	☾
	15	D	St.º Henrique	
Nublado, com algumas chuvas repentinas.	16	S	N. S.ª DO CARMO	
	17	T	St.º Aleixo	
	18	Q	S. Camilo de Lelis	
	19	Q	S. Vicente de Paulo	
	20	S	St.ª Margarida	
	21	S	S. Daniel	
Ventos moderados.	22	D	St.ª Maria Madalena	✱
	23	S	St.º Apolinário	
	24	T	St.ª Cristina	
Claro e agradável, passando a frio.	25	Q	S. Tiago	
	26	Q	SANTANA, MÃE DE N. S.ª	
	27	S	St.ª Natália	
	28	S	S. Celso	
	29	D	St.ª Marta	
	30	S	St.º Abdon	
	31	T	St.º Inácio de Loiola	☽

FASES DA LUA

Dia 1 — Q. minguante Dia 14 — Q. crescente
" 8 — Lua nova " 22 — Lua cheia
Dia 30 — Q. minguante

AGOSTO

31 DIAS

TEMPO:				
Séco.	1	Q	S. Leôncio	
Céu limpo, com ventos variáveis.	2	Q	St.º Afonso de Ligório	
	3	S	St.ª Lídia	
	4	S	S. Domingos	
	5	D	N. S.ª DAS NEVES	
	6	S	SENHOR BOM JESUS	●
	7	T	S. Caetano	
Prenúncios de tempestades.	8	Q	S. Ciríaco	
	9	Q	S. Romão	
	10	S	S. Lourenço	
	11	S	St.ª Suzana	
	12	D	St.ª Clara	
Trovoadas ao longe.	13	S	St.º Hipólito	☾
	14	T	St.º Eusébio	
	15	Q	✠ ASSUNÇÃO DE N. S.ª	
Variável, mas bastante frio.	16	Q	SÃO JOAQUIM	
	17	S	S. Liberato	
	18	S	S. Lauro e St.ª Helena	
	19	D	S. Mágno	
	20	S	S. Samuel	
Chuvas fortes, mas passageiras.	21	T	S. Camerino	✱
	22	Q	S. Timóteo	
	23	Q	S. Zaqueu	
	24	S	S. Bartolomeu	
	25	S	St.ª Lucila	
Ventos, depois, bom tempo.	26	D	S. Zeferino	
	27	S	St.ª Eulália	
	28	T	St.º Agostinho	
	29	Q	St.ª Cândida	☽
Céu azul.	30	Q	St.ª Rosa de Lima	
	31	S	St.º Aristides	

FASES DA LUA

Dia 6 — Lua nova Dia 21 — Lua cheia
" 13 — Q. crescente " 29 — Q. minguante

O PALÁCIO FARNESE

O Palácio Farnese, levantado em Roma, é um dos mais belos edifícios da cidade eterna. A elegância da sua arquitetura torna-o maravilhoso aos olhos do visitante. Na construção desse grande prédio, colaborou o gênio de Miguel Angelo. Tudo ali respira o esforço e o trabalho de escultores e pintores, sendo, portanto, um verdadeiro conjunto de esplendores, onde se pode admirar as mais altas concepções da inteligência humana.

Infelizmente, várias esculturas existentes no Palácio Farnese foram desviadas, como, por exemplo "Hercules Farnese", que se encontra no Museu de Napoles. Outras estão em lugares os mais diversos da Itália.

Esse magnifico palácio foi alugado para sede da Embaixada Francesa, em 1936, por espaço de 99 anos. Há um livro muito importante sôbre essa obra de arquitetura. E' seu autor o sr. Raul de Brogile. Esse escritor diz que a família Farnese "mantinha o seu palácio, não como um baluarte de fé, mas como um lugar de prazeres da vida e de todos os requintes do humanismo e da arte. O cardeal Odoardo tendia para Deus mais por ascetismo do que pelo desabrochar das mais nobres faculdades. Sua casa era o reflexo das suas aspirações".

CRÊME CHANTILLY

PARA conseguirmos o crême batido denominado de Chantilly, é necessário primeiro um crême não muito espesso que batido se transforme em manteiga; segundo que tenha permanecido pelo menos 12 horas na geladeira.

No momento de servir (o creme batido não pode ser preparado com antecedência) ponha o crême numa tijela e bata até que êle atinja o dobro do volume primitivo; junte então 100 a 150 gramas de açucar de baunilha por litro.

Junte, então, essência de café ou chocolate (100 gramas de chocolate desmanchado num pouco dagua e gelado) ou ainda morangos ou framboesas amassadas. Essência, chocolate ou frutas, junte cuidadosamente ao crême batido.

O segredo da conservação dos moveis, reside na aplicação de óleo de peroba.

Vida e mocidade!

com LEITE DE BELEZA NORMA
limpa, embeleza e perfuma suavemente a pele, eliminando rugas, cravos, espinhas, sardas, panos, coceiras, brotoejas, etc.

LEITE DE BELEZA
NORMA
A MARAVILHA DO SECULO!

ALBUM N.º 252

EIS um album de real utilidade no Lar!

Verdadeira coleção de trabalhos originais. Motivos para toalhas, fronhas, lençóis, pano de mesa. As senhoras encontram nas 44 páginas dêste album desenhos maravilhosos, com as mais amplas explicações, para fácil execução dos trabalhos!

Assuntos de "lingerie", assim como modêlos de roupinhas para crianças. Este album é um manual de lindas sugestões às donas de casa. Utilissima obra.

PREÇO: CR$ 30,00.

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

SETEMBRO

31 DIAS

TEMPO:				
Claro	1	S	St.º Egídio	
e	2	D	St.º Elpídio	
temperado,	3	S	N. S.ª DA PENHA	
mas	4	T	St.ª Rosália	●
bastante	5	Q	St.º Herculano	
frio,	6	Q	St.ª Libânia	
a seguir.	7	S	INDEP. DO BRASIL	
Nublado.	8	S	NATIVIDADE DE N. S.ª	
Pequenas	9	D	S. Pedro Claver	
chuvas	10	S	S. Nicolau Tolentino	
esparsas.	11	T	S. Deodoro	☾
Céu	12	Q	SS. NOME DE MARIA	
coberto,	13	Q	S. Maurílio	
mas	14	S	EXALT. DA STA. CRUZ	
agradável.	15	S	N. S.ª DAS DORES	
Instável.	16	D	St.ª Edite	
Ventos	17	S	St.ª Hildegardes	
fortes.	18	T	S. José Cupertino	
Frio	19	Q	S. Nilo	
e	20	Q	St.º Agapito	○
sêco,	21	S	S. Mateus	
passando	22	S	S. Maurício	
a	23	D	S. Lino	
bom	24	S	N. S.ª DAS MERCÊS	
tempo.	25	T	St.ª Aurélia	
	26	Q	St.ª Justina	
	27	Q	Sts. Come e Damião	☽
	28	S	S. Venceslau	
	29	S	S. Miguel Arcanjo	
	30	D	S. Jerônimo	

FASES DA LUA

Dia 4 — Lua nova — Dia 20 — Lua cheia
" 11 — Q. crescente — " 27 — Q. minguante

OUTUBRO

30 DIAS

TEMPO:				
Variável.	1	S	S. Veríssimo	
Temperado,	2	T	STOS. ANJOS DA GUARDA	
passando	3	Q	St.ª Teresinha do M. Jesus	
a	4	Q	S. Francisco de Assis	●
abafado,	5	S	S. Plácido	
com	6	S	S. Bruno	
possíveis	7	D	N. S.ª DO ROSÁRIO	
chuvas.	8	S	St.ª Brígida	
Nublado.	9	T	S. Dionísio	
Quente.	10	Q	S. Francisco de Borja	
Instável.	11	Q	MATERNIDADE DE N. S.ª	☾
Ventos	12	S	DESC. DA AMÉRICA	
fortes	13	S	N. S.ª DE FÁTIMA	
e	14	D	St.º Evaristo	
ameaço	15	S	St.ª Teresa de Jesus	
de	16	T	S. Geraldo Majela	
tempo-	17	Q	S. Mariano	
rais,	18	Q	S. Lucas Evangelista	
com	19	S	S. Pedro de Alcântara	○
chuvas	20	S	S. João Câncio	
e	21	D	St.ª Úrsula	
trovoadas.	22	S	St.ª Córdula	
Abafado.	23	T	St.ª Josefina	
	24	Q	S. Rafael Arcanjo	
	25	Q	S. Crisanto	
	26	S	S. Flório	☽
	27	S	St.ª Valentina	
	28	D	S. Judas Tadeu	
	29	S	St.ª Ermelinda	
	30	T	S. Marcelo	
	31	Q	S. Quintino	

FASES DA LUA

Dia 4 — Lua nova — Dia 19 — Lua cheia
" 11 — Q. crescente — " 26 — Q. minguante

DE BILAC

PALAVRAS, belíssimas palavras de OLAVO BILAC: "Fugi da tristeza e das ambições pequenas; conservái a vossa alegria e a vossa modéstia; e, quando ficardes tristes e desanimados, reagi, e inventái bom-humor, ânimo, entusiasmo, nova coragem e nova bondade, para que os vossos amigos se consolem com a vossa companhia e para que os inimigos não se rejubilem com a vossa deserção."

TRAVIATA

NINGUÉM desconhece que a TRAVIATA de VERDI, se inspira no mais célebre trabalho de Alexandre Dumas Filho, palavras de Piave. É uma história linda, triste e comovente. Profundíssimamente romântica... Passa-se a cena em Paris, Paris de Luís XV.

Conta-se que, na estréia da TRAVIATA, em Veneza, aos 6 de março de 1853, houve um insucesso enorme, isto principalmente devido aos cantores. O soprano era uma senhora extremamente adiposa — e quando, no ato derradeiro, o médico anunciou estar ela tuberculosa em último grau, e lhe lhe restarem apenas horas de vida — o público estrondou em gargalhadas... É que, de fato, nada está mais perto do ridículo do que o sublime...

O segredo da conservação dos moveis, reside na aplicação de óleo de peroba.

Os conselhos da **BÔA MÃE**

O REGULADOR SIAN é o melhor remedio, que eu conheço, para todas as doenças, proprias da mulher, como sejam as regras dolorosas, escassas ou excessivas

REGULADOR SIAN

E' um produto do **Laboratorio Sian**

CLINICA DO

DR. OSWALDO SERRA

Assistente da Faculdade Nacional de Medicina — Assistente da clínica do Prof. F. E. Rabelo — Chefe de Ambulatório da Santa Casa de Misericórdia

DOENÇAS DA PELE — SIFILIS — CANCER E DOENÇAS VENEREAS

Ondas - Curtas, Ultra - Violeta, Infra - Vermelho, Diatermo, Coagulação, Iontoterapia, Radiumterapia e Neve carbônica

CONSULTÓRIO:

Av. 13 *de Maio*, 23 — *Edifício DARKE* — 7.º *andar* — *Salas* 723 e 724 — *Telefone:* 52-0147

Consultas diárias das 16 às 19 horas (exceto nos sábados)

Residência: Telefone: 25-4660

Blusas BORDADAS

QUALQUER que seja o tipo, o estilo, o feitio da blusa bordada... é encontrado nas belíssimas páginas dêste album. Grande variedade de elegantes desenhos, ideais para meninas, mocinhas e senhoras.

ALBUM N.º 254

PREÇO: Cr$ 30,00

Cama e mesa

ALBUM N.º 255

O encanto e o conforto do Lar dependem muito do bom-gosto feminino. Êste album coloca à disposição das mãos femininas, modelos insuperáveis em aplicações de ponto cheio, ponto sombra e crivo. Guarnições de impecavel beleza, em desenhos de riscos originais, na medida de execução.

Êste album é de real utilidade ao Lar!

Preço: Cr$ 30,00

COPA E COSINHA

ALBUM N.º 244

O nome revela bem o valôr dêste album: muitos e muitos desenhos, modernos e originais, para o bom aspecto das copas e cozinhas. Com capa a côres, dois esplêndidos suplementos em grande formato.

Preço: Cr$ 30,00

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

O segredo da conservação dos moveis, reside na aplicação de óleo de peroba.

NOVEMBRO

30 DIAS

TEMPO:			
Nublado,	1	Q	✠ TODOS OS SANTOS
com	2	S	FINADOS ●
possíveis	3	S	St.ª Silvia
chuvas.	4	D	S. Claro
Céu	5	S	S. Silvano
limpo.	6	T	S. Leonardo
Agradável,	7	Q	S. Florêncio
passando	8	Q	S. Godofredo
a	9	S	St.º Orestes
quente.	10	S	S. Justo ☾
Bom	11	D	S. Martinho
tempo.	12	S	St.º Aurélio
Ventos	13	T	S. Nicolau
variáveis.	14	Q	St.ª Filomena
Quente,	15	Q	PROCL. DA REPÚBLICA
mas	16	S	St.ª Gertrudes
agradável,	17	S	St.º Alfeu
passando	18	D	St.º Odom
a	19	S	S. Crispim
muito	20	T	St.º Otávio
quente.	21	Q	APRESENTAÇÃO DE N. S.ª
Céu	22	Q	St.ª Cecília
coberto.	23	S	S. Clemente
Chuvas	24	S	S. João da Cruz ◑
	25	D	S. Gonçalo
	26	S	S. Conrado
	27	T	St.ª Delfina
	28	Q	St.ª Lucrécia
	29	Q	S. Saturnino
	30	S	St.º André

FASES DA LUA

Dia 2 — Lua nova — Dia 18 — Lua cheia
" 10 — Q. crescente — " 24 — Q. minguante

DEZEMBRO

31 DIAS

TEMPO:			
Trovoadas.	1	S	St.º Eloi
Céu	2	D	1.º DO ADVENTO ●
escuro.	3	S	S. Francisco Xavier
Quente	4	T	St.ª Bárbara
e	5	Q	S. Pelino
abafado.	6	Q	St.ª Leôncia
Temporais	7	S	St.º Ambrósio
e	8	S	✠ IMAC. CONCEIÇÃO
aguaceiros.	9	D	St.ª Valéria
Instável,	10	S	N. S.ª DE LORETO ☾
passando	11	T	S. Dâmaso
a	12	Q	N. S.ª DE GUADALUPE
bom,	13	Q	St.ª Luzia
mas	14	S	St.ª Josefa Rosselo
ainda	15	S	S. Lúcio
muito	16	D	St.ª Adelaide
quente.	17	S	S. Lázaro
Céu	18	T	St.ª Julieta
azul	19	Q	St.ª Fausta
e	20	Q	St.º Eugênio
ventos	21	S	S. Tomé
moderados.	22	S	S. Flaviano
Bastante calor.	23	D	St.ª Vitória
	24	S	Stos. Adão e Eva ◑
Claro	25	T	✠ NATAL
e bom.	26	Q	St.º Estevão
	27	Q	S. João Evangelista
	28	S	STOS. INOCENTES
	29	S	S. Davi
	30	D	St.ª Anésia
	31	S	S. Silvestre ●

FASES DA LUA

Dia 2 — Lua nova — Dia 17 — Lua cheia
" 10 — Q. crescente — " 24 — Q. minguante
Dia 31 — Lua nova

ÓLEO DE OVO

Marca Registrada

Cabelos sedosos e ondulados

Exija o legítimo de CARLOS BARBOSA LEITE que traz o nome de garantia

PETROLOVO

MADAME TALLIEN

Jeanne-Marie Ignace Thérésia Cabarrus era uma jovem e atraente espanhola. Com doze anos, recebe a primeira declaração de amor da parte de seu tio Galabert, que, logo em seguida a ardente confissão, formula o pedido de casamento.

Mas, a família estava à espera de que Jeanne-Marie completasse dezesseis anos para fazê-lo esposar, em Paris, o marquês de Fontenay. O noivo tinha vinte e seis anos, um físico ingrato, e aborrecia sobremaneira a sua eleita. Apesar disso, o casamento é realizado. A época era essencialmente frívola, tão frívola quanto a jovem e bela recém-casada, que passou a manter à sua volta um enorme e sempre crescente círculo de ardorosos admiradores. Em 1793, já divorciada, ela se transforma numa espécie brilhante de borboletas, a adejar constantemente pelos heráldicos salões parisienses, amando e despertando amores com a mesma fascinante irresponsabilidade.

A Revolução, que a princípio chegara a divertí-la, logo mais lhe despertava terrível medo. Tentando alcançar a Espanha, Jeanne-Marie é detida em Bordeaux. O enviado do Comitê de Salut Public, M. Tallien, conhecido pelo seu inflexível rigor, ao encontrá-la entre os prisioneiros apaixona-se por ela imediatamente e ordena sua libertação. Passam a viajar juntos. Ela exerce suficiente influência sobre o amante para fazer retardar o ritmo das execuções. Alarmado, Robespierre envia um inquiridor, um rapaz de dezenove anos, que também é facilmente vencido pelos encantos da companheira de Tallien.

Jeanne-Marie volta a Paris munida de passaporte, o qual trazia as seguintes anotações: "Cidadã Cabarrus, vinte anos de idade, nascida em Madrid. Rosto alvo e bonito, cabelos negros, fronte bem feita, sobrancelhas claras, olhos castanhos, nariz bem feito, bôca pequena, queixo redondo."

Apesar de tão belos traços de identificação, Robespierre manda encarcerá-la. A êste, ela não consegue seduzir, nem de longe impressionar. O "leader" de Revolução era realmente incorruptível.

Inquieta e enraivecida, a prisioneira instiga Tallien à revolta: — "Você será por acaso um covarde?" gritava ela, numa atitude de agressivo desafio. Alguns dias mais tarde, era chegado o fim de Robespièrre, enquanto Tallien era aclamado, elevado às nuvens, e Jeanne-Marie recebia o título de "Nobre Dame de Thermider". Por vaidade e reconhecimento, ela se tornava a esposa daquele que por duas vezes lhe salvara a vida.

Jeanne-Marie surge então como a mais bela entre as mais belas da época, vestindo túnica grega de gaze transparente, os cabelos cortados bem curtos, encaracolados, ora louros, ora castanhos, ora fulvos, segundo as horas do dia. Ela é o principal, o insubstituível ornamento do salão presidido por Barras. Seu apêgo e amor desenfreado ao luxo dificultam, mas não impossibilitam a realização de seus desejos. Barros encarrega-se de apresentá-la a banqueiros capazes de financiar seus faustosos caprichos. Por êsse tempo, intencionalmente, Tallien fôra incumbido do desempenho de uma missão no Egito.

Mas, a beleza de Mme. Tallien entra em declínio, ao mesmo tempo em que periclita a situação política de seus protetores. Muito a propósito, ela reencontra, em 1805, o conde de Caraman, mais tarde príncipe de Chimay. Ele ainda a ama. Durante seis meses, faz-lhe côrte assídua, apesar da forte oposição da família. Depois de séria luta com os parentes, e ante as ameaças de rutura da parte de Jeanne-Marie, o conde, louco de amor, rompe com a família e une seu destino ao da bem-amada — que efetuava o seu terceiro casamento. A cerimônia revestiu-se de todas as pompas segundo os preceitos da boa sociedade.

A nova princesa de Caraman-Chimay deu quatro filhos ao último marido, sendo que, dos dois casamentos anteriores, possuia três. Como sempre acontece em se tratando de mulheres desse tipo, fúteis e dissolutas, ela terminou seus dias coberta de piedosa e casta dignidade.

SEGUI O SEU CONSELHO:
COMPREI A CÊRA "CRISTAL"

E DE AGORA EM DIANTE
NÃO VAIS QUERER OUTRA,
PORQUE É FORMIDÁVEL!...

* MAIS RENDIMENTO
* MENOS ESFÔRÇO
* MAIS DURAÇÃO
* MAIS BRILHO E BELEZA
* MAIS ALEGRIA NO LAR

CÊRA CRISTAL

UM PRODUTO DA UNIÃO FABRIL EXPORTADORA S/A.

BEBIDA DELICIOSA, FEITA COM OS SUMARENTOS TOMATES "BEAUTY", ALTAMENTE SELECIONADOS. ALIMENTO NUTRITIVO DE GRANDE VALOR, CONTENDO AS VITAMINAS A, B, C e G. JÁ VEM PRONTO PARA SERVIR.

PODE SER SERVIDO QUENTE, COMO SÔPA. PARA ISSO, ADICIONA-SE PEQUENA QUANTIDADE DE CALDO FERVENDO E MANTEIGA.

Suco de tomate MARCA **PEIXE**

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CARLOS DE BRITO S.A.

FABRICA "PEIXE" — RECIFE — PERNAMBUCO

Nós

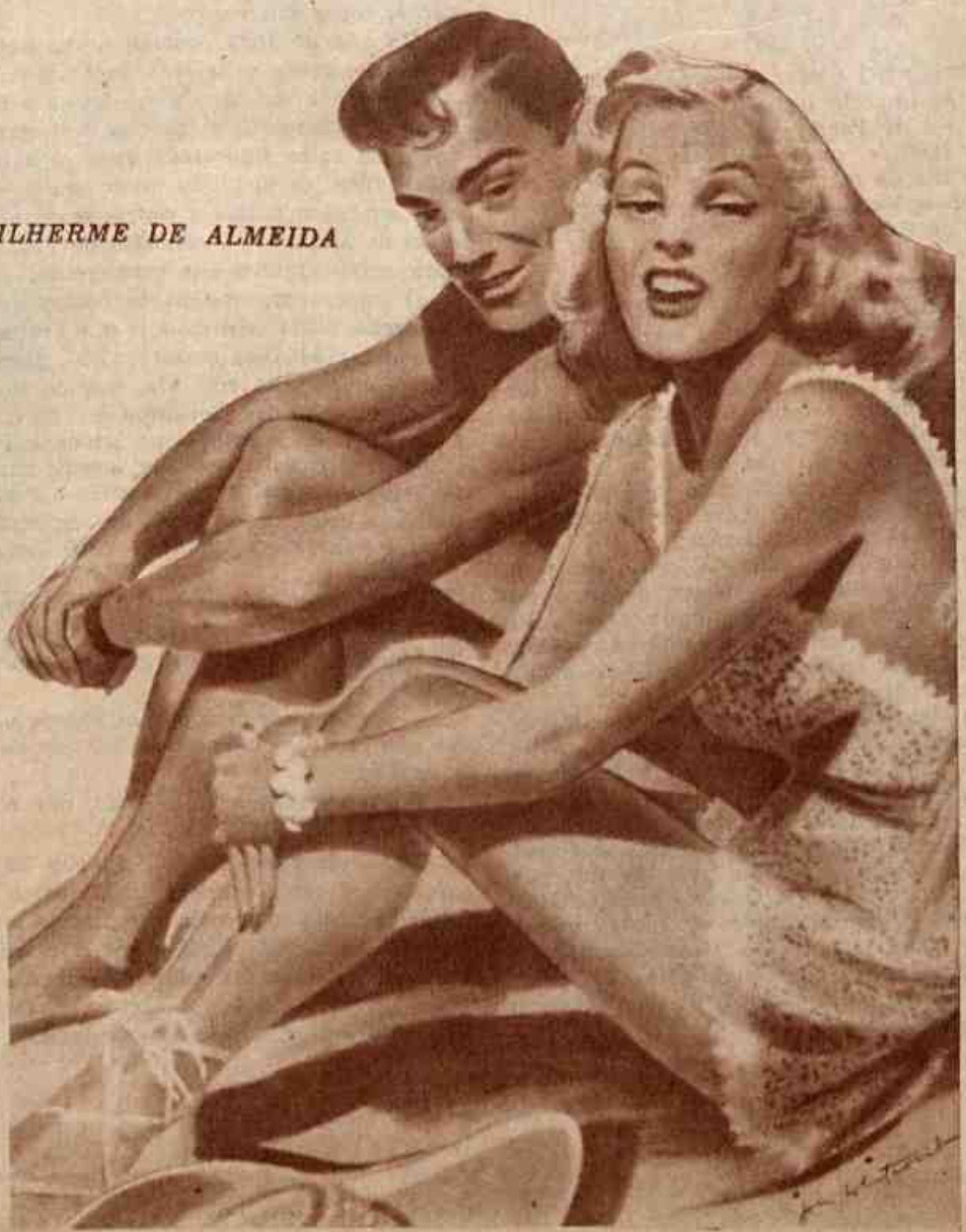
Eu em ti, tu em mim, minha querida,
nós dois passamos despreocupados,
como passa de leve pela vida
um parzinho feliz de namorados.

E assim vou e assim vais. E assim, unida
à minha a tua mão, de braços dados,
assim nós vamos, com quem duvida
que haja, no mundo, tantos desgraçados.

Um dia, para nós — não sei... quem sabe? —
é bem possivel que tudo isso acabe,
que sejas mais feliz, que eu fique louco...

Mas nunca percas, nunca mais, de vista
aquêle moço sentimentalista,
que te quis muito e a quem quiseste um pouco!

GUILHERME DE ALMEIDA



A FORMOSA ESPANHOLA QUE SE CASOU COM NAPOLEÃO III

SEGUNDO contam as crônicas do segundo império francês, o salão mais notável de Paris, em 1852, era o da princêsa Matilde, prima de Napoleão III.

Filha do rei Jerônimo e da princêsa Catalina de Vatembergue, e casada com o príncipe de San Donato Demidow, era a ilustre dama princêsa três vêzes.

Depois de haver completado setenta e seis anos, viam-se em seu semblante os restos de excelente formosura respeitados pelo tempo. "Uma beleza soberana e a soberana das belezas', disse Arséne Houssaye; a fôrça, e a doçura, o estilo e o encanto, um busto napoleônico, um nariz italiano e uma bôca adorável, em que dominava a expressão da suprema inteligência, que era a sua melhor qualidade. O cinzel de Carpeaux fixou esta figura no mármore.

Artista por seu coração, como era princêsa por nascimento, gostava do trato dos homens que mais se distinguiam no cultivo das artes e letras; e a contínua presença dos talentos em seu salão contribuía a dar-lhe um encanto especial.

Aí iam Saint Beuve e Merimée, Havey, Alexandre Dumas, Teófilo Gautier, todos, enfim, que se distinguiam, e a todos ela recebia com carinho.

As noites de 31 de dezembro tinham nas reuniões da princêsa Matilde um caráter especial. Uns dias antes do fim do ano, percorria ela os estabelecimentos mais notáveis de Paris, comprando móveis raros, bronzes e porcelanas, tapetes do Oriente, uma quantidade de objetos de arte, e com êles formava uma exposição para o 31 de dezembro, nos seus salões.

Os amigos da princêsa sabiam que não podiam deixar de comparecer àquela noite ao seu palácio, e se mantinha aguardando as doze horas. Enquanto soavam majestosamente as batidas do relógio, todos se inclinavam ante a dona da casa e desejavam um feliz ano novo. Os cavalheiros beijavam a fronte das senhoras que estavam a seu lado; depois a primeira, mostrando os objetos que havia adquirido, dizia:

— Escolhei o que quiserdes como recordação; todos são vossos.

No ano de 1852 ocorreu nesta festa de 31 de dezembro uma cena esplêndida.

Assistiu à reunião de sua prima o imperador Napoleão III, e entre as senhoras que havia no salão figuravam duas espanholas, mãe e filha, de distinção muito grande uma, e de soberana beleza a outra; eram a condessa de Montijo e a condesso de Teba, que teria então vinte e seis primaveras.

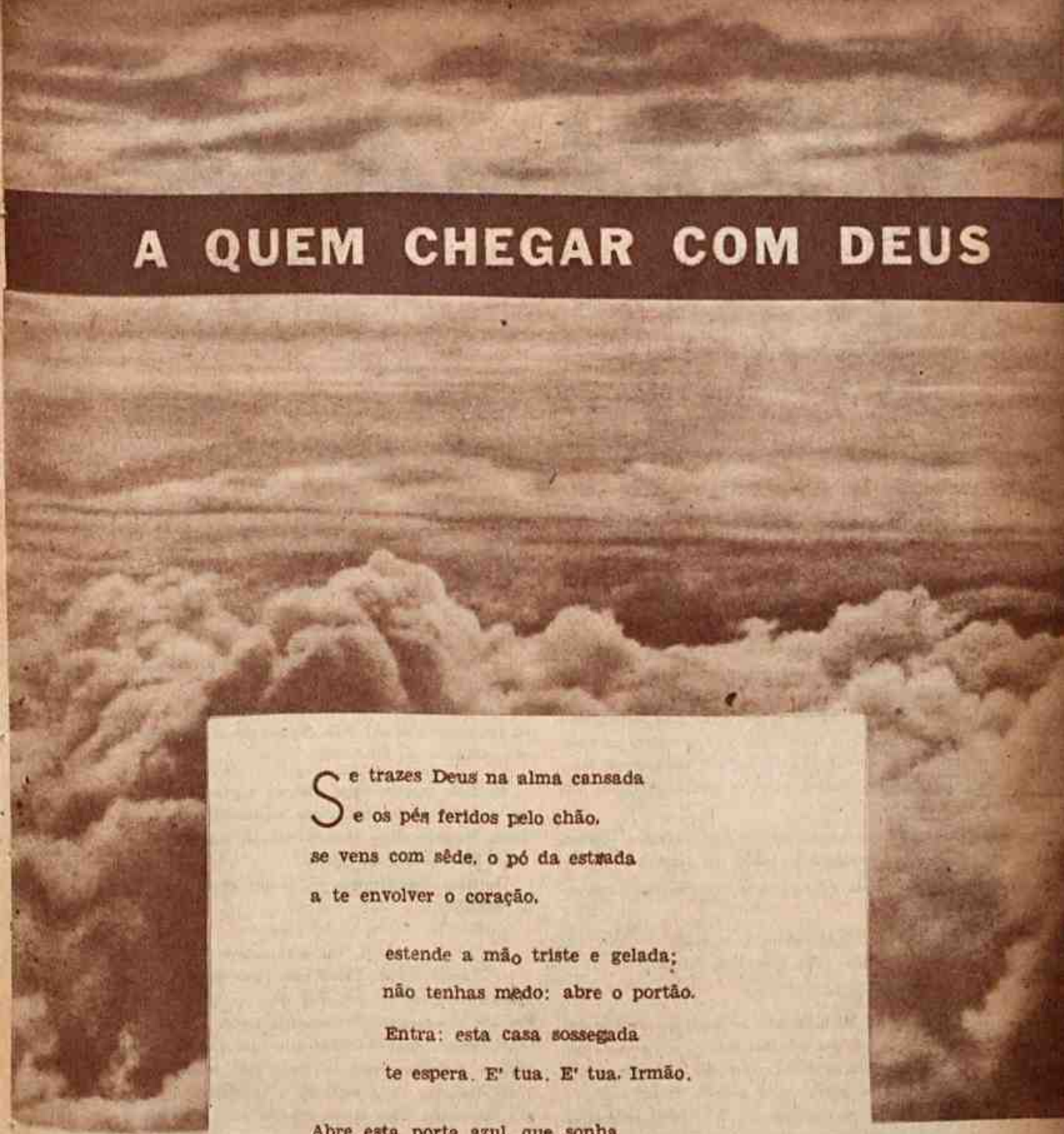
O imperador, que havia conhecido em Londres a dama espanhola, e que professava à condessa de Teba sincero afeto, passou a noite conversando com ela; quando soaram as doze badaladas, levantou-se. Dirigiu-se à sua prima, imprimiu os lábios em sua alabastrina fronte, fazendo o mesmo nas seis senhoras mais que havia no salão e guardou o último beijo, o que havia de ser, sem dúvida, o mais doce, para a gentil condessa de Teba.

Esta pôs-se de pé, com um movimento cheio de graça e majestade, quando perto lhe chegou o imperador, e com tom respeitoso acentuou:

— Senhor, em meu país as jóvens solteiras não recebem beijos mais do que do pai e irmãos.

E estendeu-lhe a linda mão, que o imperador levou aos lábios.

Depois de poucos dias, Napoleão III manifestava a seu Conselho de Ministros que havia decidido compartir o trono com a condessa de Teba. E naquêle ano, tão solenemente inaugurado nos salões da princêsa Matilde, uniram-se pelo casamento o sobrinho de Napoleão I e a formosa espanhola ...



A QUEM CHEGAR COM DEUS

Se trazes Deus na alma cansada
e os pés feridos pelo chão,
se vens com sêde, o pó da estrada
a te envolver o coração,

estende a mão triste e gelada;
não tenhas medo: abre o portão.
Entra: esta casa sossegada
te espera. E' tua. E' tua, Irmão.

Abre esta porta azul, que sonha
ao fim da escada... alta e risonha,
E entra, com Deus, na sala... Vem!

Pois Deus é o nosso Grande Amigo,
e, se Êle está sempre contigo,
és nosso amigo, Irmão, também!

PÁDUA DE ALMEIDA

À BEIRA DO AÇUDE

QUINZE anos sem se verem. Suzana, entanto, agia como se houvesse deixado Michelle na vespera, quando sabia que a amiga chegára à pequena cidade em que residia naquela manhã deixando o encontro de ambas na passagem obrigatoria pela rua principal.

Foi a criteriosa e calma Michelle quem se atirou para Suzana, outrora tão espontanea, e, no momento, retraída, mal correspondendo ao beijo da velha amizade. Apressada, disse:

— Vou comprar pães, espera-me um instante.

Michelle ficou com a sua espontaneidade recusada e perto da filha de Suzana que a examinava com grandes olhos inocentes.

— Foi a maternidade que a transformou, pensou Michelle. Tanta responsabilidade decerto alterara o modo de sêr de uma criatura.

Suzana voltou com os pãezinhos. No espaço de alguns metros que devia percorrer, Michelle teve ensejo de verificar a mudança fisica da amiga. Por que puxou os belos cabelos negros para trás enrolando-os em coque sobre a nuca? Por que a austéra saia negra e a blusa "chemisier" fechada ao pescoço, mangas compridas, quando o sol de verão doura tudo alegremente?

— Não devíamos rever velhas amizades, pensou Michelle, decepcionada, quase em lágrimas.

A voz unida e sem timbre de Suzana surpreendeu-a:

— Que penteado esquisito, Michelle.

— É a moda. Não viste Zizi Jeannaire?

— Quem é?

Mais tarde Michelle não se lembrava do que haviam falado nos dez minutos em que estiveram juntas. Apenas Suzana disse que a seis quilometros dali havia um belo açude onde poderia tomar banho e onde talvez se encontrássem... Não falou no marido e a amiga nem ousou pedir noticias desse homem que desconhecia.

À noite, no quarto, Michelle pensava ainda em Suzana procurando adivinhar a causa daquela expressão de "ausência" que se lhe estampava no rosto. Reviu-se no passado, levando pela mão a pequena amiga sempre disposta a rir, levando-a a vêr o pai que era diretor de cinema e lhes falava dos artistas que apreciaram no filme. As lembranças perpassavam pela mente de Michelle que se alegrava em evocá-las e desejaria trocar idéias com Suzana. Será que esta se esquecera daquilo que todas conservam no coração: o período da infância, da juventude? Por que esquecer tão gratas recordações? Por que se havia casado? Por que era mãe? Alain, o marido... talvez fôsse a causa da frieza de Suzana. Michelle não conhecia o intimo de uma senhora casada pois permanecia solteira, nunca havia amado... O amor separava os habitantes do mundo?

"Será alguém de quem gostei?" pensou Michelle com terror.

Amanhã, à beira do açude, esforçar-se-ia a entrar no universo da amiga.

Contemplaram as águas cristalinas, a massa verdejante; e olhavam Anie borboleteando em volta. Mas Michelle não se aprofundou nos seus estudos sôbre Suzana.

— Onde está Alain? perguntou.

As férias não reunem os que vivem separados pelo trabalho durante muito tempo?

— Foi pescar, respondeu Suzana preparando torradas para a filha.

Alain era, talvez, um homem voluvel que abandona sua mulher assim? Não, Suzana possúi uma estranha expressão de felicidade.

Michelle lançou maquinalmente algumas lembranças da infancia de Suzana que as deixou caír em silêncio. Michelle olhou o rosto fechado; por fim, disse:

— Em que pensas, Suzana?

Os olhos indecifráveis de Suzana puseram-se nos de Michelle:

— E tu?

— Eu? penso em ti. Não te reconheço.

— Tambem não. Estou com raiva de ti porque massacraste teus cabelos. Por que pintar os cilios? Por que não casaste? Por que não tiveste filhos?

Michelle tentou explicar que, não tendo encontrado a perfeição desejada, optou pela solidão. Que o seu trabalho como escritora a satisfazia. A outra não respondeu. Mais tarde, quando a filha terminou a merenda, disse:

— Encontrei o refúgio da caridade.

Esta breve confissão provocou uma especie de pânico na memoria de Michelle. Lembrou-se da mãe que lhe disse quando da sua partida em gozo de férias: Suzana pôs-se a tratar da infância delinqüente com uma paixão férrea, negligenciando a casa, o marido que procurou por todos os meios dissuadi-la. Vive a procurar ministros, prefeitos, governadores, ocupando-se de tudo menos da casa. Alain bebe, por vezes, em demasia. Por felicidade não anda ainda atrás de mulheres.

Eis a metamorfose, Suzana vivia num mundo secreto, todo seu.

Talvez estivesse arrependida por haver casado, de ter uma filha. Estimava mais dedicar-se para um agrupamento imenso, salvá-lo. O seu pequeno mundo era secundário.

O sol acabava de sumir atrás dos pinheiros e o azul do céu empalidecia quando Michèlle perguntou :

— Alain não vai ficar inquieto ? É tarde ... Queres que te leve no meu carro ?

— Não, obrigada, vim de bicicleta. Se não estiver lá, Alain jantará sem mim, como de hábito.

Michèlle viu-a partir com Anie atrás da sela, os braços em volta da cintura da mãe.

Gritou, então : vá buscar Alain e venham jantar comigo no hotel. Convido-os. Gostaria de conhecer seu marido ...

Suzana não respondeu. Michelle montou na sua 4 CV, passou por Michelle no caminho sem voltar-se para aquela que nem era mais uma lembrança, mas uma criatura com quem nada mais tinha a ver ou a dizer.

Um homem alto, muito louro, com belos olhos castanhos num rosto queimado aproximou-se de Michelle :

— Chama-se Michelle ? Sou Alain.

— Boa noite ... Estou encantada em conhecê-lo.

— Posso sentar-me ?

— À vontade. E Suzana ?

— Não virá, precisava pôr em ordem a correspondência ... Quer evitar a ida para uma casa de correção de um garoto que tentou matar o pai, então ...

Depois, de um só fôlego, Alain, que mastigava a metade de um omelette, disse :

— Encontrou-a terrivelmente mudada, pois não ? Não o negue ... O certo é que não gosta mais de mim ... é preciso não temer a verdade ... e tenho receio de amá-la sempre ...

— Deve haver um jeito de salvar tudo isso, disse Michelle.

Instantâneamente tornaram-se cúmplices com o intúito de devolver a um sêr aquilo que êle havia perdido. No fim da refeição Michelle disse a Alain do seu plano. Separaram-se com um aperto de mãos, olhos nos olhos e a mistura de dois sorrisos:

— Até amanhã, à beira do açude, Alain.

Inclinou lentamente a cabeça e viu-o desaparecer nas sombras do caminho.

Era o terceiro dia em que Michel encontrava Alain à beira do açude, e Suzana ainda não os surpreendera.

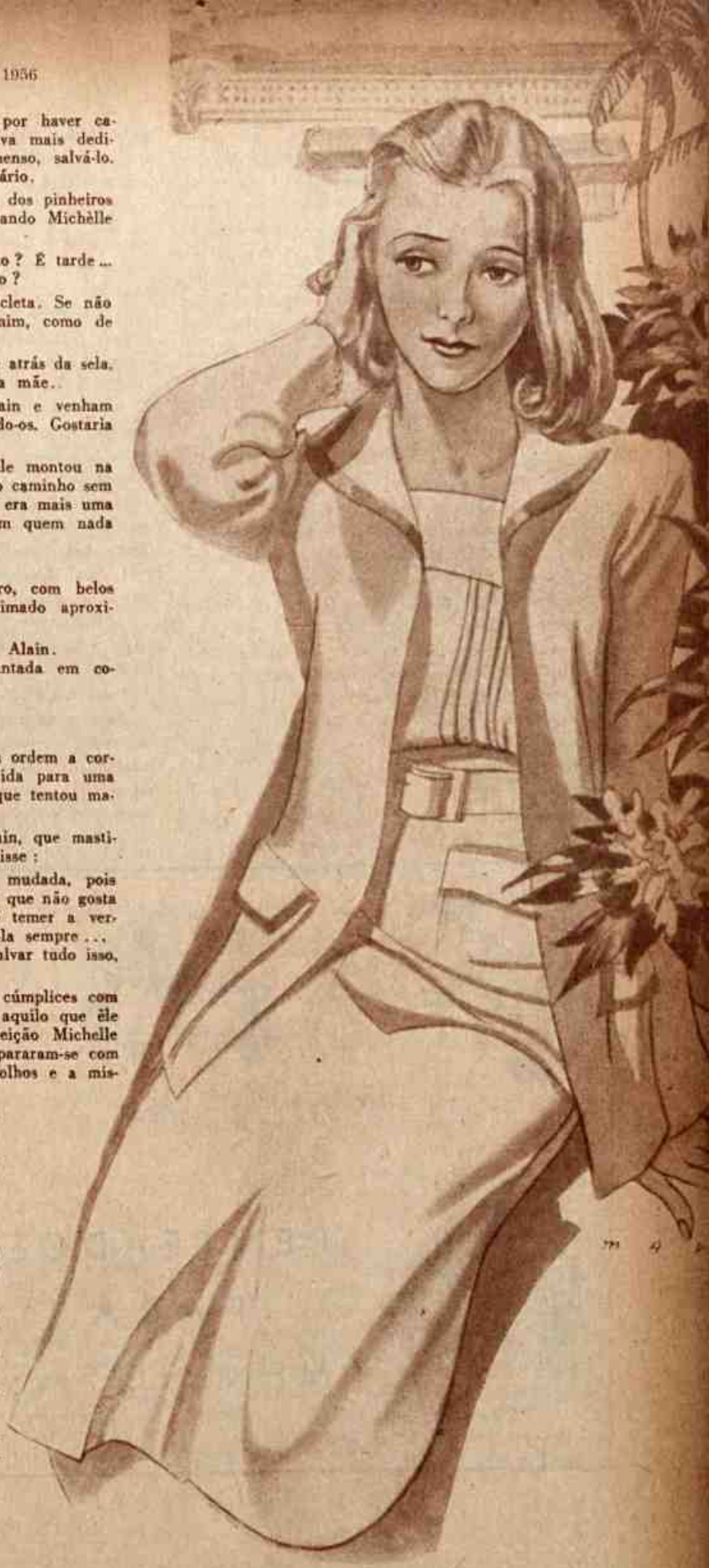
— Ela sabe que vem ao meu encontro? Perguntou Michelle.

Alain sacudiu os ombros em sinal de ignorância.

— Suspeita de alguma coisa?

— Fiz tudo para isso.

Michel cessou de pensar na inconseqüente Suzana. O céu esta-



va muito azul, o sol luminoso e ela se sentia maravilhosamente bem junto de Alain. Êle era tão reconfortante, tão belo, tão calmo. E ela gostava da melancolia dos seus olhos côr de ouro, o sorriso um tanto amargurado. Ela o amava. Simplesmente. O que havia começado por um jôgo que deveria salvar a felicidade de Suzana acabava por torná-la feliz, felicidade que a deixava sem reflexão sôbre as conseqüências do seu ato de generosidade. Pela primeira vez gostava da presença de um homem.

No quarto dia nada falaram a respeito de Suzana. Fazia um calor tremendo. Michèlle suspirou, olhou a água e disse :

— Vou nadar.

Sorriu-lhe. Foi para trás de uma touceira a fim de vestir o bikini, e correu para o açude. Nunca esqueceria o olhar de ternura de Alain quando se atirou à água. Alguns minutos mais tarde Alain nadava ao seu lado. Não se aproximaram, apenas os rostos sorriam um para o outro. Quando se vestiram não sorriam mais.

Em silêncio diziam adeus sem confessar que aquêle jôgo era perigoso, quando Suzana surgiu na sua saia preta com o chemisier fechado no pescoço. Olhou-os um momento e disse a Alain :

— Procurei-o por tôda parte ... O jantar está pronto há muito tempo ...

Michelle viu-os partir não sabendo se deveria rir ou chorar. Rir, sim, porque nos olhos de Michelle vislumbrou o mêdo de haver perdido o homem amado. Chorar, sim, porque no jôgo com Alain perdeu a riqueza do sossêgo, da liberdade ...

Suzana apareceu diante de Michelle. A luz dos olhos era a antiga, os cabelos soltos nos ombros, o vestido claro, sem mangas, tudo dava maior valor à silhueta :

— Compreendí a lição, Michelle e ... agradeço-te ... Tinhas razão, devemos conservar o que amamos. Obrigada.

— Não há de que ...

— Até amanhã, à beira do açude. Alain irá. Tomaremos banho todos juntos.

— Não, porque vou embora ...

— Vais ? — Mal acabas de chegar !

— Sei. Mas vim por alguns dias apenas. Tenho compromissos. São muitos e inadiáveis, e um romance para o fim do mês.

— Sim, compreendo. Teu trabalho é como Alain para mim, não é ?

— Exatamente.

— A amizade de uma jóvem como tu é preciosa, Michèlle.

Foram as últimas palavras de Suzana.

Ao meio da noite Michelle voltou ao açude. Com lágrimas nos olhos, pensou nos dias vindouros do casal que acabava de unir. Pôs-se a refletir no romance que terminara. Passou o lenço nos olhos, sorriu tristemente, porém sentiu alegria no coração.

(Conto de V. Myrens — Traduzido do francês).

"Não... Não sou nenhuma virtuose!"

UMA "ESTRELA" QUE VIVE COMO TODAS AS MULHERES

Rosemary Clooney na intimidade do lar — Do piano ao fogão — Ela pensa no "pé de meia"!

ALICE JORDAN

A CASA é agradável, acolhedora na aparência e rodeada de verdes e copadas árvores. Tudo aquí mostra um toque feminino muito vivo e um reconfortante ar de domesticidade. Pela janela aberta para o sol da manhã ecoam as notas de conhecida melodia popular, hesitantemente tirada de um sonoro piano.

A empregada disse-nos que ia prevenir imediatamente miss Clooney da nossa chegada e convidou-nos a entrar para um "hall" espaçoso.

Rosemary Clooney surgiu, instantes depois, com sua beleza juvenil, envergando uma blusa simples, de tecido quadriculado e umas calças três - quartos, de linho branco.

"Desculpe-me, miss Jordan — pediu ela enquanto nos estendia a mão. — Estive acordada ontem até mais tarde, ouvindo uns discos novos e por isso quase a senhora me apanha em flagrante de preguiça".

Havíamos pedido esta entrevista à jóvem "star" da Paramount e ela nos prometera

Ler assim é mais cômodo...

para a primeira manhã em que as obrigações do estúdio a deixassem livre.

A casa de Rosemary é uma construção nova, erguida com muito gôsto, e da qual a jóvem atriz cuida com enorme carinho, nos momentos em que as obrigações do estúdio e os deveres sociais não exigem sua presença fora do lar.

Segundo nos disse ela, tem um prazer especial em cuidar com as próprias mãos de tudo de sua casa, procedendo à arrumação e superintendendo pessoalmente o serviço de limpeza. O jardim e o pomar que rodeiam a casa são objeto de especial atenção, principalmente na primavera, quando Rosemary planta, ela mesma, as novas flôres e cuida do gramado e das árvores frutíferas.

VIDA PACATA

Embora goste da vida social, Rosemary não é maníaca de reuniões. Procura passar grande parte do seu tempo em casa, lendo, estudando, decorando seus papéis e, quando é possível, praticando esportes. Gosta imenso da natação; e, sempre que o tempo o permite, dá uns mergulhos em sua piscina.

"Minha cara — disse Rosemary a sorrir — Não é a vida inteira que se tem vinte anos! Precisamos pensar no futuro. Comprei esta casa; você pode pensar que é luxo, como simples investimento de capital. Meu

conselheiro econômico disse-me que no momento os negócios imobiliários são os melhores".

Mais adiante, confessou-nos que não "adora" a cozinha. Faz, quando é necessário, um bife ou uma omelete, mas não é nenhuma artista de fôrno e fogão. Explica que isso talvez seja conseqüência da sua formação, mais voltada às coisas do espírito e aos livros, do que à vassoura e à frigideira.

RATO DE BIBLIOTECA

Sua biblioteca é regular, bem fornecida; e os livros, que vi, não davam sinal de estar alí sòmente para encher estantes. Rosemary lê, realmente, sendo, segundo a sua governanta, um verdadeiro "rato de biblioteca, quando está sem outros compromissos.

Quanto ao piano que ouví ao entrar, explicou a atriz que, embora goste muito de música, não recebeu educação musical muito apurada, tendo, porisso, certas dificuldades em tocar o piano. Mas se está aperfeiçoando, e, dentro em breve, poderá ser comparada a uma virtuose...

Rosemary é estudiosa. Mesmo sem grandes pretensões pela música, leva a coisa a sério...

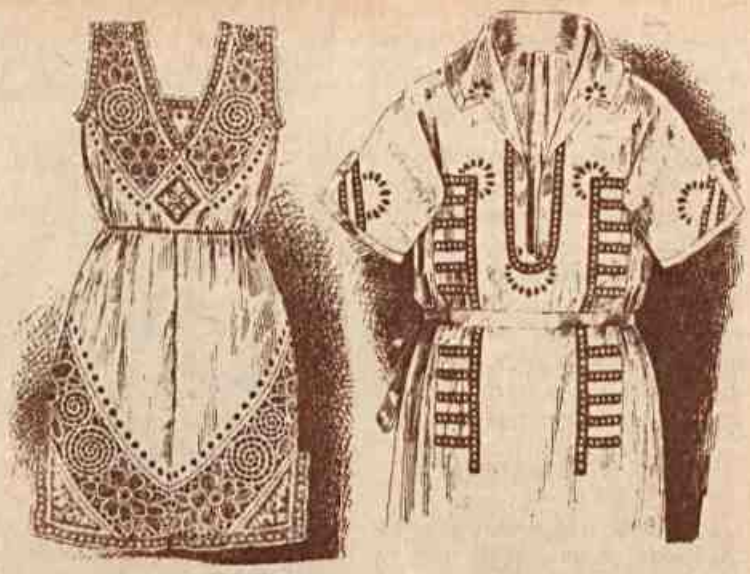
A hora do rancho é sempre um prazer para ela...

Por enquanto, reserva seu talento para os momentos de intimidade, quando outros ouvidos, que não os seus e os das suas criadas, podem ouvir o que seus dedos arrancam do instrumento.

Prefere convidar as amigas e os conhecidos para que passem uma tarde de sábado em sua casa, jogando **bridge**, nadando, a ir aos "night clubs" ou restaurantes de luxo. É mais divertido ficar em casa, com os amigos — diz ela — do que ir gastar dólares, suadamente ganhos, em **boites**.

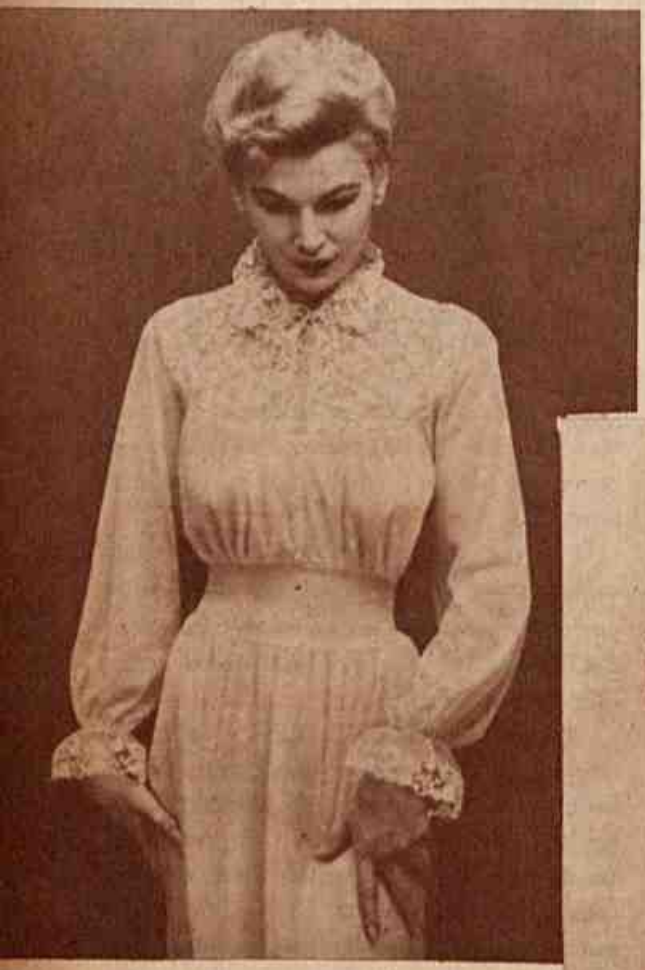
Revelou-se, assim, Rosemary Clooney, a pequena que pensa no seu "pé de meia"...

LINGERIE ANTIGA

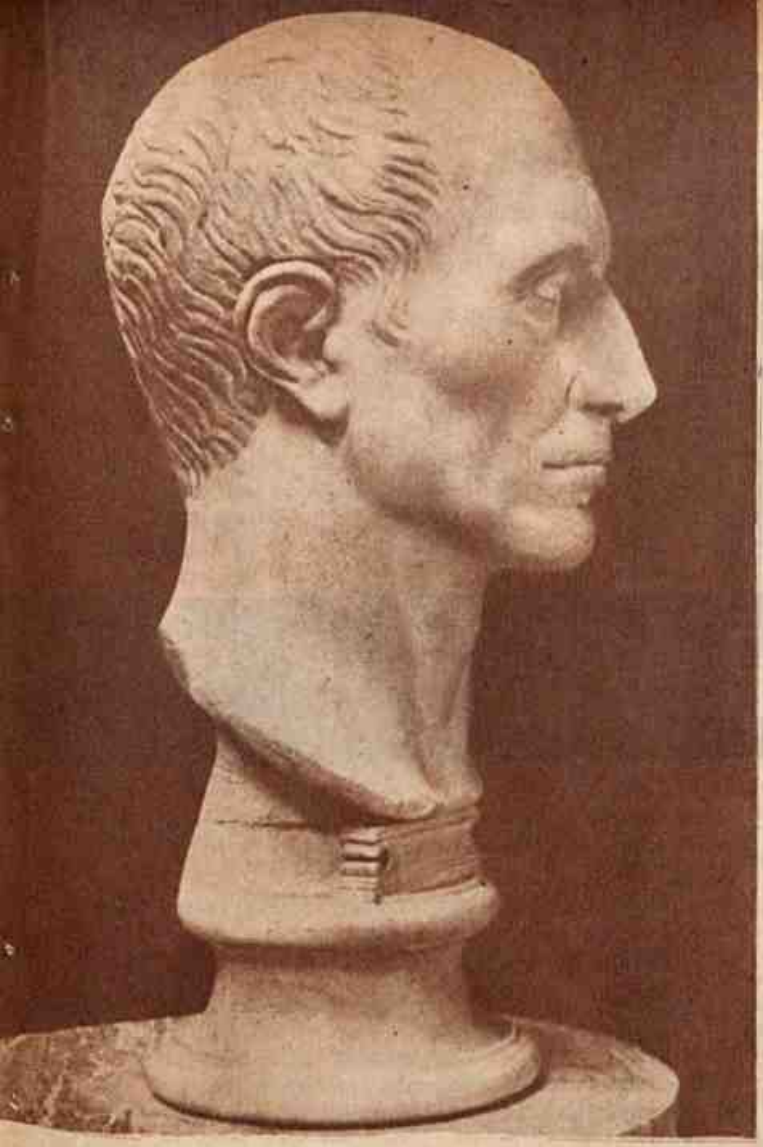


Dois exemplares do que se usou há trinta anos, seguramente: camisola e combinação de cambraia ornadas com rendas verdadeiras, ricas, lindas. Constituiam, tais peças, a última palavra no enxoval feminino de então.

LINGERIE MODERNA



Duas camisolas de seda nylon: a primeira, azul, leva ornato de renda também de nylon, porém alva. Cintura ajustada. A segunda, de nylon rosa, é enfeitada com entremeio e renda de ponta valenciana preta. (Modelos de Yolande — N. York).



JULIO CESAR

A Instrução na Roma antiga

OS antigos romanos preocupavam-se bastante com a instrução do povo. Talvez fosse isso uma das causas principais do esplendor do Império, cuja decadência, mais tarde, foi provocada, principalmente, pela corrução dos costumes.

Muitos romanos, mesmo nos tempos anteriores ao advento do Cristianismo, sabiam ler e escrever.

E, naquela época, a coisa era muito mais difícil do que hoje em que dispomos de papel, lapis, pena e tinta.

Os estudantes liam em rôlos de papiro e em pequenas tábuas de cera.

Era sôbre essas tábuas de cera que faziam os exercícios de escrita e cálculo.

As crianças de nivel social mais elevado eram, além disso, instruidas nos diversos ramos da ciência, bem como na arte da oratória.

Os filhos dos escravos, além da escola, eram preparados para as profissões industriais e técnicas, o que demonstra o valor que os romanos davam à instrução como base primordial do progresso e da prosperidade nacional.

A instrução era ministrada em escolas privadas ou por professores particulares.

Mais tarde, entretanto, o Estado chamou a si a educação e passou a formar professores e a remunerá-los devidamente.

O Estado Romano concedia privilégios especiais às escolas superiores.

Durante a invasão dos bárbaros (375 A. C.) desfez-se a organização escolar em tôda a Europa. Coube mais tarde aos conventos reorganizar a instrução.

Os romanos, como se vê, tinham uma noção completa do que vale a instrução. Deram um grande exemplo à história.

Da civilização romana herdamos muito no terreno das ciências, principalmente no setor do Direito, que ainda hoje inspira o estudo desse ramo do espirito humano.

O mundo antigo não era, portanto, tão atrasado como se poderia pensar, a despeito de certos processos que só com o tempo seriam modificados.

Bater a geléia e o leite juntos só para misturar, então juntar o açucar e bater a gelatina, completamente dissolvida na água, derramando um pouquinho de cada vez

Faça isso em lugar arejado e não em lugar quente da cozinha. Obterá ótimo resultado gelando primeiro em uma vasilha e em seguida batendo, tudo isso antes de colocar a mistura no congelador.

SORVETES

AS misturas para ser congeladas em refrigerador devem ser ricas em gordura e conter uma substância tal como gelatina ou clára de ovo, que controle a bôlha de ar e haja como estabelizador.

Não basta fazer um creme ou uma mistura liquida para que se obtenha um sorvete macio, gostoso, depois de congelado.

A massa deve ser batida para incorporar e distribuir as minusculas particulas de ar e evitar a formação de grandes cristais depos de congelada.

Umas duas horas antes de começar a misturar os ingredientes mexa o botão indicador da temperatura para o máximo ou o ponto mais frio.

Se o congelador estiver muito cheio de gêlo, degêle de vespera o seu refrigerador.

Se não tiver experiência prévia do tempo que demorará para gelar, calcule três horas e meia.

Na maior parte das vezes duas horas serão suficientes; outrossim aumente o poder de congelação com bastante antecedência a fim de garantir a temperatura necessária durante todo o tempo da congelação.

Muitos sorvetes ficam melhores quando batidos antes do ponto de congelados.

Retire da gaveta e coloque em outra vasilha, que por sua vez estará dentro de outra cheia de gêlo.

Bata durante uns quatro ou cinco minutos.

Passar a geléia em uma peneira para retirar as sementes e pedaços que possam se transformar em blócos de gêlo, no congelador.

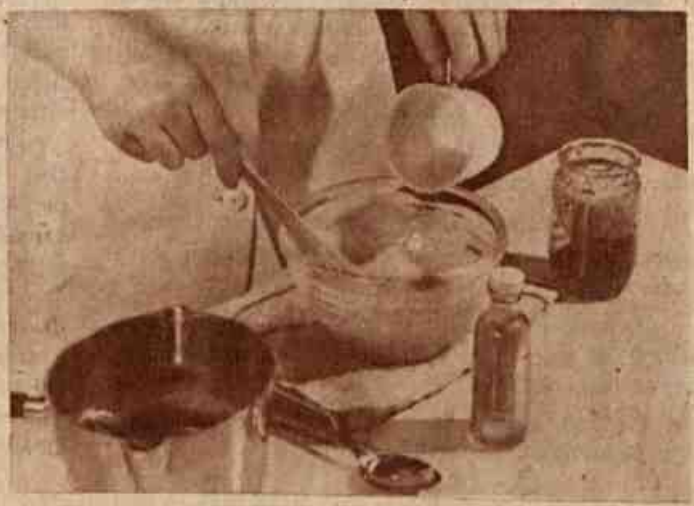
Uma vez congelado o sorvete, fazer voltar o mostrador um pouco acima no normal, e deixar o sorvete no congelador até a hora de servir.

Sorvete que congela demais muitas vezes apresenta uns cristais de gêlo.

Lembre-se igualmente que todo alimento congelado pede mais açucar do que os alimentos simplesmente gelados e frios. Prove a mistura antes da congelação, e, se estiver bôa de açucar, acrescente um pouco mais, de modo que fique ligeiramente açucarada.

RECEITA BASICA DE SORVETE

½ lata de leite evaporado — 2 colheres das de sôpa de geléia, uma colher das de sopa de gelatina em pó — uma colher de sobremesa de água fria, 3 a 4 colheres de chá de açucar e ½ colher de chá de suco de limão.



A tijela ficará mais firme e mais fácil de bater a mistura se a apoiar em pano de cozinha. Bater até que fique leve e fôfa.

Para se preparar o leite evaporado, faz-se do seguinte modo: Coloque a lata fechada dentro de uma panela, cubra com água fria e deixe ferver durante uns quinze minutos. Esfrie em uma vasilha com água gelada e deixe na geladeira de um dia para o outro. O leite que não fôr usado poderá ser guardado na própria geladeira.

Escolha a geléia que quiser, desde que seja bem açucarada. Passe a geléia na peneira para evitar qualquer pedaço maior que possa se congelar. Misture com o leite e umas gôtas de essencia.

Por exemplo, use essencia de abacaxi, se a geléia fôr de abacaxi; para geléia de amôras, essencia de amóra, e assim, por diante. Gosto muito de acrescentar, neste ponto, uma pitada de sal.

Se preferir pode usar um pedaço de açucar candi ou uma colher de açucar cristalizado em substituição à geléia e usar essencia de baunilha.

Coloque a gelatina e a água dentro de uma xicara ou uma tijela, e ponha em banho-maria.

Use fôgo muito baixo e mexa sempre até dissolver-se a gelatina.

Não deixe ferver.

Derrame a gelatina derretida aos poucos na mistura sempre batendo.

Verifique se o mostrador está no máximo, e então coloque a fôrma no congelador. O gêlo que é retirado pode ser guardado em uma fôrma em baixo.

E continue a bater até que a massa fique fôfa e cresça aproximadamente o dobro da quantidade primitiva.

Derrame na fôrma do congelador e ponha para congelar.

VARIAÇÕES

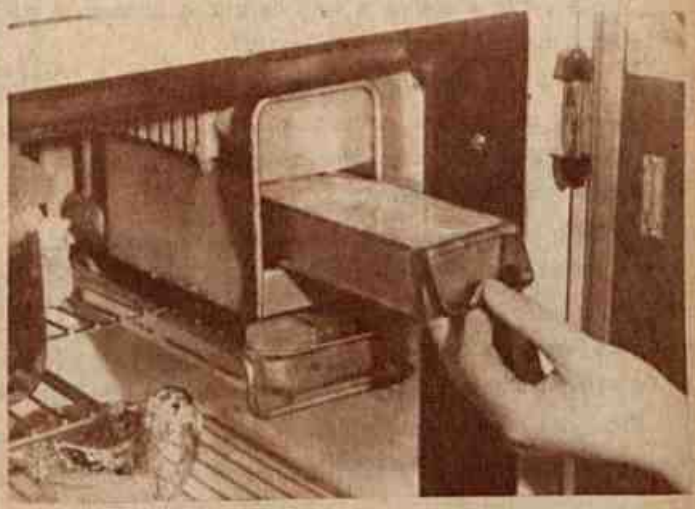
Frutas frescas: Esmague as frutas até obter uma xicara cheia de polpa, escorra o liquido em excesso. Guarde-o para um môlho. Passe a fruta na peneira e ponha açucar. Use a mistura em lugar de geléia e açucar indicados na receita básica.

Mas misture levemente com o leite e a gelatina depois de bem batidos.

Mel — Misture uma e meia colher de sôpa ao leite fro.

Chocolate — Misture cinquenta gramas do chocolate em pó ou derretido em banho-maria, no momento de levar ao congelador, use essência de baunilha.

Crême: fazer o creme antes de misturar a gelatina e o leite evaporado. Separar a clara da gema de um ovo. Bater a gema e misturar com uma xicara de leite quente. Coloque no fôgo em banho-maria, junte uma colher de manteiga, das de sobremesa, e cozinhe, mexendo sempre até que adquira consistência. Misture com uma colher de sôpa de açucar e umas gotas de essência de baunilha, tendo antes o cuidado de retirar do fôgo. Acrescente açucar, à vontade. Deixe de lado para esfriar.



UM BOM EXEMPLO

OS Cisnes do Canadá e os lobos são "os maridos mais fieis do mundo". Os naturalistas chegaram a essa conclusão. Esses animais quando arranjam uma companheira ficam com elas até a morte, ao contrário da maioria dos animais que só permanecem juntos até que os filhos cresçam e comecem a viver independentes.

Realmente os cisnes do Canadá e os lobos dão um admirável exemplo a certo animal chamado HOMEM, que se orgulha da sua inteligência e se considera "o rei dos animais".

A monogamia para esse ilustre representante da fama universal deveria ser um dogma. Uma coisa muito séria, imposta por uma questão de dignidade e amor próprio. Além disso, imposta também pelo respeito à companheira que o escolheu para encher os seus dias, com a sua dedicação e o seu amor.

Muita gente sustenta a tese de que o homem é pela sua natureza, pela sua formação, pelos seus instintos, um ser Poligamo

A tese é avançada e perigosa. A poligamia inclui, naturalmente, a desnecessidade da organização de um lar, a dissolução da familia. E nesta é que reside — ou deve residir — a beleza do amor e da felicidade. A poligamia é mais uma demonstração da vaidade e do orgulho do sexo masculino.

Pensam os homens que tendo mais de uma mulher, além da que arranjou dentro da ordem natural das coisas, demonstram um poder superior, liberdade de ação.

Muito ao contrário, decaem e se aviltam. Nem têm o direito de argumentar com os usos de certos povos, onde o homem dispõe de várias mulheres legitimas, porque esses povos são barbaros e têm noção diferente do que seja moralidade social.

Siga, pois, o "rei dos animais" o exemplo delicioso dos cisnes do Canadá e dos lobos ferozes. A sociedade será bem melhor do que realmente é...

O CISNE

A vida, manso lago azul algumas
Vêzes, algumas vezes mar fremente,
Tem sido para nós constantemente
Um lago azul sem névoas nem espumas.

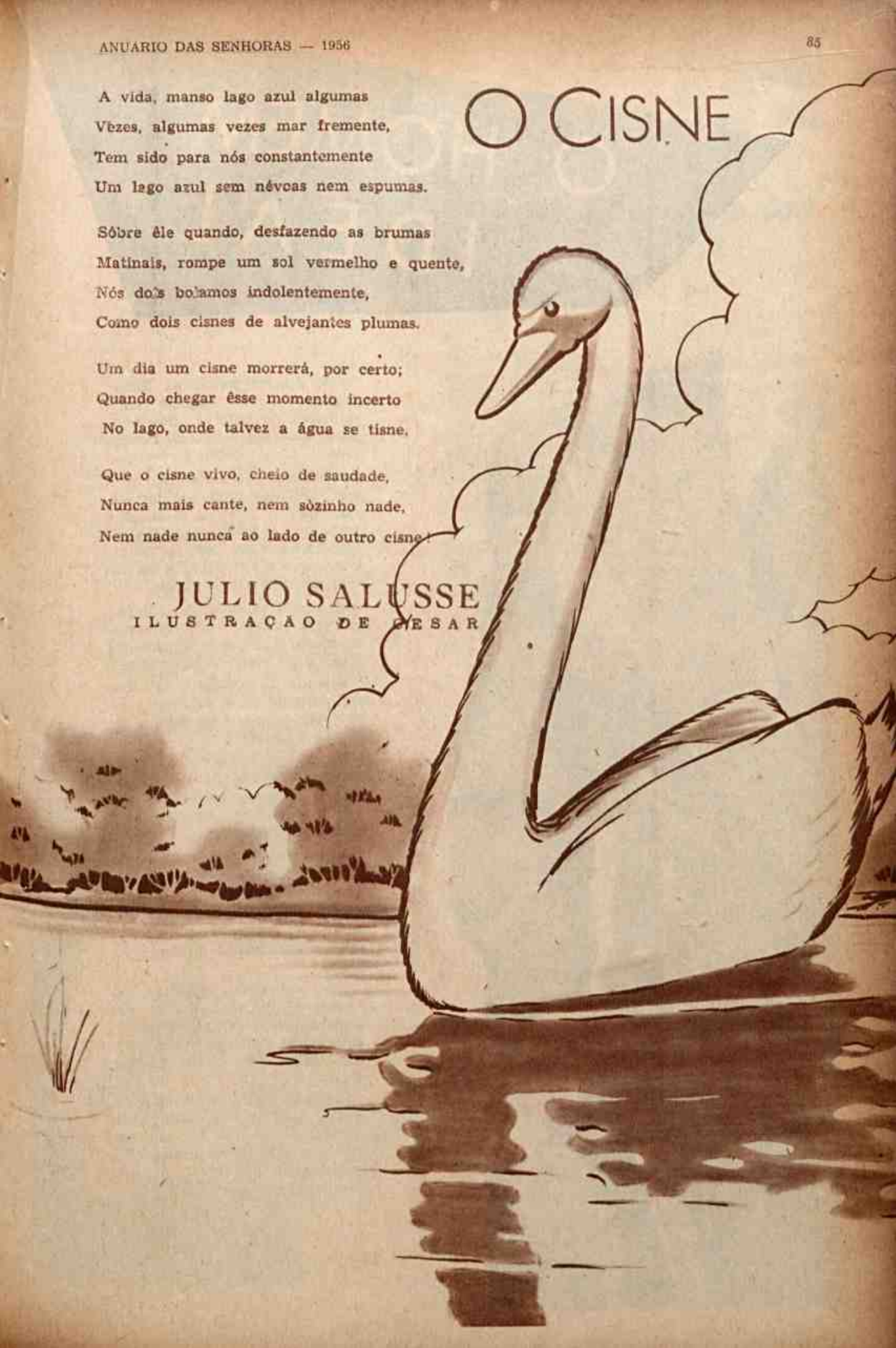
Sôbre êle quando, desfazendo as brumas
Matinais, rompe um sol vermelho e quente,
Nós dois bolamos indolentemente,
Como dois cisnes de alvejantes plumas.

Um dia um cisne morrerá, por certo;
Quando chegar êsse momento incerto
No lago, onde talvez a água se tisne,

Que o cisne vivo, cheio de saudade,
Nunca mais cante, nem sòzinho nade,
Nem nade nunca ao lado de outro cisne!

JULIO SALUSSE

ILUSTRAÇÃO DE CESAR



O HOMEM IDEAL

Um grande jornal da Suécia realizou uma "enquête" entre milhares de leitoras, desejando saber qual era o tipo do homem ideal.

Os resultados foram muito curiosos. 73% das mulheres declararam que o homem ideal deve trabalhar e gostar do trabalho; 6% disseram que deve ser bonito e 21% que o aspecto exterior não tem nenhuma importância.

As mulheres entre 20 e 30 anos, em 61%, disseram que a questão financeira, no caso do homem ideal, é de segunda importância.

Quando, ao contrário, 78% das mulheres de 30 a 40 anos querem ter marido com segura situação financeira.

Dentre as mulheres que responderam ao formulário 4% desejam ter companheiros que ainda não hajam experimentado nenhum outro amor.

Somente 18% desejam ter marido já experimentado em paixões anteriores.

Declaram-se 3% dispostas a se casar com viúvo e 11% não dão importância à diferença de idade.

Há declarações curiosas na "enquête". Por exemplo, 79% das declarantes exigem absoluta fidelidade dos maridos, enquanto 2% delas não fazem questão disso.

Vejamos agora mais algumas coisas: 74% desejam maridos que gostem de crianças, 3% daqueles que não bebem nem fumam 9% que dancem bem e 1% que não ronquem ao dormir.

SUÉTERES DE "ORLON", UMA NOVA TENDÊNCIA DA MODA

AGORA já é possível experimentar o prazer de lavar suéteres de casimira sem a preocupação de saber o que acontecerá depois da primeira lavagem, graças à aparição da mais moderna das fábricas sintéticas, a fibra acrílica "Orlon" da Du Pont. Os suéteres confeccionados com a nova fibra conservam a maciez e a suavidade do primeiro dia durante muito tempo e mesmo depois de inúmeras lavagens.

As roupas de "Orlon" são laváveis e não precisam de limpeza a sêco. Depois de serem lavados a mão, os suéteres de "Orlon" conservam a sua forma e não apresentam a inchação de algumas roupas de malharia. Além de serem muito fáceis de lavar, estas belas adições ao vestuário da mulher elegante dispensam a passagem a ferro.

Os tecidos feitos com "Orlon" são macios e sedosos, leves e ao mesmo tempo quentes. As traças não têm nenhum apetite pelo "Orlon".

Esta nova fibra da Du Pont está ocupando um lugar de destaque nos suéteres para tôdas as ocasiões, desde conjuntos esportivos até vestidos para coquetel. O conjunto duas peças é talvez o mais popular, mas já têm aparecido suéteres de "Orlon" com coloridos brilhantes e adornados com jóias nos vestidos de baile das elegantes.

Êste elegante suéter em belos tons contrastados é feito inteiramente com a fibra acrílica "Orlon" que lhe empresta suas excepcionais qualidades de confôrto e facilidade de cuidado. O suéter é muito leve sendo ao mesmo tempo quente e conserva a forma e a maciez depois de inúmeras lavagens, graças às propriedades únicas de fibra da Du Pont. As mangas são do tipo Dôlmã com punhos voltados, o decote segue a linha V e a gola é conversível. (Foto gentileza da Cia. Du Pont).

Êste conjunto classico "duas peças" confeccionado com a fibra acrílica "Orlon" apresenta um tato macio X e suave único devido ao novo fio obtido com um novo processo de fiação. Os dois suéteres são leves, fáceis de lavar e conservam a sua forma por muito tempo. Os botões de madrepérola dão a nota final de elegância. (Foto gentileza da Cia. Du Pont).

FREDERICO CHOPIN,
UM GÊNIO DA HUMANIDADE

FREDERICO Chopin é um nome que se tornou imortal. Em todos os recantos do mundo civilizado esse nome faz evocar a figura do artista genial, coração apaixonado de moço e de patrjota, que encontrou na música o campo vasto e fertil para as semeaduras de suas mais sentidas emoções, transformadas em magnifica mensagem de beleza de amor e de exaltação patriótica, pois jamais pôde esquecer a sua terra natal, a Polônia, dominada pelo czarismo russo, contra o qual seu espírito se revoltara desde a adolescência.

Como tantos outros grandes vultos da história, Chopin nasceu, sob o signo dos "meninos prodigios", a 22 de fevereiro de 1810, na aldeia de Zelazowa Wola, nos arredores de Varsóvia, tendo, já em tenra idade, manifestado seus pendores para a arte musical. Aos nove anos, era apresentado nos circulos artistas poloneses como eximio violinista, mostrando grande habilidade e talento na interpretação dos mestres.

De familia modesta, foi com sacrificios que o pequeno Chopin pôde estudar rudimentos com o professor Zywny, ingressando depois na Escola Central de Música de Varsóvia, onde recebeu aulas de composição de José Sisner, então um dos mais reputados mestres da matéria.

Chopin aprendeu depressa. Aos quinze anos, sua primeira composição era editada e bem recebida pelos criticos. Não lhe faltaram elogios e chegou mesmo a ser conhecido como um "segundo Mozart", não só pelo talento de intérprete, como pela delicadeza de suas obras que todos os grandes artistas, de passagem por Varsóvia, entre os quais o glorioso Paganini, cobriam de louvores.

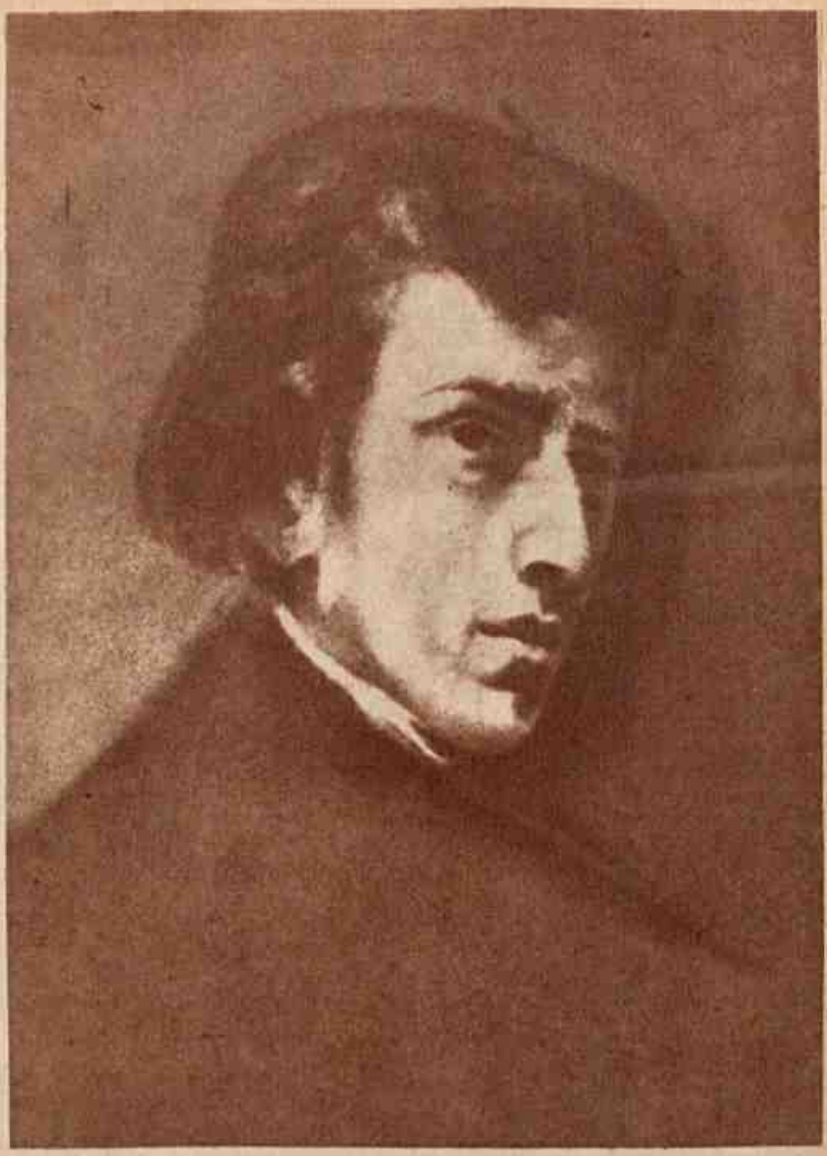
Dessa forma, dentro em breve, a capital polonesa começou a parecer pequena demais para o gênio que despontava em Frederico Chopin. Aos 19 anos, em agosto de 1822, arrebatou o público vienense, estreando em concerto na Opera Imperial. Viena era, nessa época, o centro musical da Europa. Todos os artistas famosos lá iam ter, para exibir-se ante a dificil critica austriaca e receber a sua consagração. Mozart, Haydn, Gluck, Beethoven, Weber, constituiram uma escola que se chamou vienense e fez grande numero de "virtuoses".

Quando Chopin se apresentou em Viena, o mundo chorava a perda de Beethoven e de Schubert. Por isso, tambem os amantes da boa música entreviram no jovem compositor e intérprete um sol que surgia para compensar com a sua luminosidade os negrores do luto suscitado com a perda dos dois brilhantes cultores da arte e da beleza.

No ano seguinte, fermentavam na Polônia os entendimentos de revolta contra a opressão moscovita.

Conspirava-se em todas as rodas sociais, preparava-se o levante no país inteiro, sob a asfixiante ameaça dos esbirros do czar. O ambiente torna-se pouco propicio à arte. Apaixonado, ele tambem não deixava de participar dos conciliábulos de militares e civis, que desejavam a libertação da pátria. Os amigos, porém, aconselharam-no a deixar Varsóvia e aguardar o chamado no momento decisivo da campanha libertadora.

Foi uma tocante despedida, a sua, quando os amigos lhe ofertaram uma taça contendo um pouco de terra polonesa, para acompanhá-lo no exilio. Em principios de novembro de 1830 partia para Viena. Desde então, suas composições passaram a refletir seus sentimentos patrióticos, evocando a terra distante e exprimindo suas aspirações e sofrimentos. Sua "POLONAISE" é disso uma prova eloquente. Mesmo de longe, estava ao corrente de tudo quanto se passava no seu país, e foi enorme o desgosto que sofreu quando lhe chegaram noticias do fracasso da insurreição tão laboriosamente almejada. Datam desse tempo seus dois "Estudos revolucionários" e o tempestuoso "Scherzo" n. 1, nos quais lançou as mais apaixonadas vibrações de protesto e de tristeza pela sorte da pátria.



Chopin — retrato de Delacroix

Resolveu, então, deixar a capital austríaca e seguiu para Munich, na Alemanha, onde pouco se demorou. Sua ambição era agora Paris. Trasladou-se para Stugart e da Alaska chegou afinal à capital francêsa, onde foi acolhido com ternura e entusiasmo, fazendo camaradagem com Liszt, Rossini, Mendelsohn, Meyerber e outros músicos. Apesar da glória que já o cercava, Chopin sentia que o seu físico estava abalado.

Apaixonou-se por Maria Wodzinska, sua compatriota. Mas o seu desejado enlace foi contrariado pelos pais da jovem, que tinham receio de ver a filha nos braços de um rapaz doente. A tuberculose iniciava sua obra devastadora.

Encontrou, então, uma mulher que lhe deu todas as atenções. Chamava-se Aurora Dudevant, escritora que se assinava George Sand. Conheceram-se em Paris e logo se amaram. Tiveram um grande romance. Passaram juntos o inverno e parte do verão, de 1838 a 1839, na ilha Majorca. Mas a saude do mestre piorava. Removeu-se para Marselha e daí para Nohant.

Em 1840 George Sand cansara-se de se devotar a um amigo tuberculoso. Rompeu com êle para sempre. Era o começo do fim. O gênio pressentiu que pouco a pouco lhe restava de vida. Reuniu um pequeno grupo de amigos que lhe ficaram fieis, ditoulhes as últimas vontades e pediu que nos seus funerais fosse executado o "Requiem", de Mozart. Lembrando-se de Varsóvia, disse àquêles amigos: "Mandai para ela o meu coração".

Chegou a final a hora decisiva. A 17 de outubro de 1849, o gênio emudecia. Kwiatkowiski perpetuou em dois esboços o rosto mudo do amigo, enquanto o escultor Clesinger lhe molda a máscara. O corpo de Chopin foi sepultado no cemitério Père Lachaise, em Paris.

Eleonora Duse

ELEONORA Duse, a única rival de Sarah Bernhardt, foi a maior de todas as grandes trágicas italianas e, talvez, a maior trágica do século. A beleza do seu rosto não se enquadrava nos moldes comuns, isto é, não residia na regularidade dos traços, mas, sim, numa luminosidade, numa ardência interior admiravel. Nos olhos escuros, a alma da artista ardia inteira, violenta e terna, a um só tempo. Havia rugas ao redor da sua bôca, da sua bôca triste. As maxilas fortes denunciavam vontade inflexivel. E as mãos, as suas mãos esculturais, cujo magnetismo D'Annunzio cantou em versos...

A familia de Eleonora, de origem armênia, vivera durante muitos anos em Chioggia, Veneza. Seu pai, Luigi Duse, primeiro dêsse nome a não seguir as rotas dos marinheiros, tornou-se ator e diretor de uma companhia ambulante de comédias. Eleonora nasceu a 3 de outubro de 1859, no vagão de um trem, enquanto seus pais viajavam entre duas representações. Levaram-na para o batismo num berço raro e singular: manjedoura de vidro. No limiar do templo encontrava-se, por acaso, um esquadrão de soldados austriacos que, pensando ser o curioso objeto uma relíquia religiosa, apresentou armas. Os pais da criança, encantados com a saudação, tomaram o fáto por um presságio feliz.

A companhia de Luigi Duse percorreu toda a Itália. Contava Eleonora quatro anos quando o seu nome apareceu pela primeirâ vez nos cartazes. Aos catorze ficou orfã. Nesse mesmo ano viveu o papel de Julieta, certa noite, em Veneza, numa representação ao ar livre. Foi o inicio da sua celebridade.

*

Pobre, sub-nutrida, a menina suportou a vida exaustiva e ingrata de artista ambulante. Martim Cafliero, escritor napolitano, impressionado com o seu talento, sua mocidade, e, principalmente, com o seu rosto, "rosto de uma cigana esfomeada", cumulou-a de presentes, fingiu dedicar-lhe amor, para, em seguida, abandoná-la, cinicamente, às vésperas de ser mãe. A criança não sobreviveu. Mais tarde, Teobaldo Cecchi tornou Eleonora sua esposa. Desse casamento nasceu uma filha.

Uma noite, em Roma, logo após representar "A Dama das Camélias", exausta e em prantos, alquebrada pela emoção fortissima que dera ao seu desempenho, Eleonora encaminhava-se para o camarim quando deparou com um rapaz a fixá-la com desatinado ardor. Ouviu-o dizer: "Oh, maravilhosa inspiradora!" Como por encanto, o rapaz desapareceu. Esse rapaz era Gabriel D'Annunzio, poeta que já começava a empolgar toda a Itália.

Passaram-se anos. Com a glória foram contemplados o poeta e a atriz. Mas do olhar e da frase do ra-

paz Eleonora jamais esqueceu. Certa noite, em Veneza, perseguida pela insônia, tomou uma gôndola. Durante horas errou ao acaso pelos canais verde-pálidos. Quando os primeiros barcos de pesca surgiram, decidiu-se a voltar. Outra gôndola abordava o cais ao mesmo tempo. Dela desceu um homem. Reconheceu D'Annunzio. Regressaram juntos pelo amanhecer veneziano, vivendo o que seria o início de uma delirante, desesperada, infeliz ligação.

*

Eleonora e Gabriel eram seres excepcionais, considerados igualmente divinos, ela como atriz, êle como poeta. A paixão que sentiram um pelo outro podia ter se transformado numa grande e belissima aventura. No entanto, não foi mais que um episódio trágico. "Tu me amaste demais e eu já não te amo", disse D'Annunzio buscando justificar a consumação do rompimento.

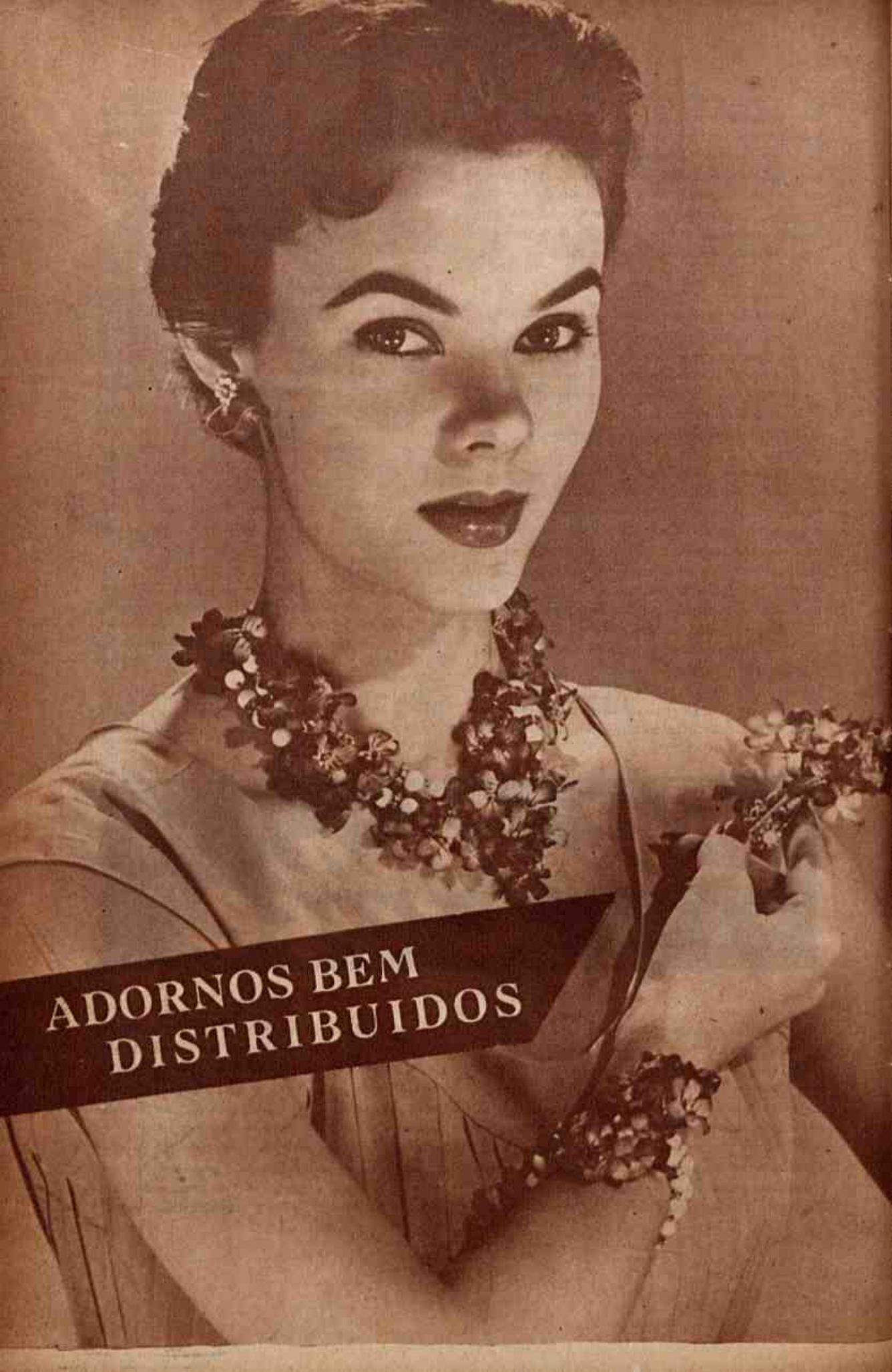
Abandonada pelo poeta, Eleonora dedicou-lhe amor até o fim dos seus dias, amor autêntico e inalteravel que a levou a se mostrar sempre magnânima, a proceder com dignidade em relação ao amor perjuro. Um dos mais significativos exemplos da nobreza com que soube se conduzir após o abandono está na resposta que deu a Schurmann, seu empresário. Êste, tendo lido o manuscrito de "O Fogo", livro no qual D'Annunzio se gaba de sua tempestuosa paixão, rogou à atriz procurasse impedir, de qualquer modo, a publicação do trabalho, por ele admitida como ultrajante. "Embora a minha dor seja horrivelmente profunda, replicou ela, passa a parecer pequena e sem importância, quando se trata de enriquecer a literatura italiana com o aparecimento de mais uma legitima obra prima".

Os criticos contemporâneos cognominaram Eleonora Duse de "Senhora das lágrimas". Mas por que alto preço pagára ela, com a sua experiência pessoal, as emoções que transmitia no palco! Grandes "tournées", lucros fabulosos e tumultuosos casos de amor, seguiram-se ao rompimento de D'Annunzio. E depois a moléstia, a pobreza, a lancinante pobreza, o doloroso canto de cisne nos Estados Unidos. E sempre a acompanhá-la a vergonha da filha, a sua atitude de recriminação perante a aventura de desenfreado amor que a mãe vivera ao lado do famoso e demoníaco poeta.

Asolo, em Veneza, era conhecido pela sua associação com Robert Browning, o grande poeta inglês, e sua esposa, a célebre Elizabeth Barret Browning. No mesmo palácio Morrison em que residia o casal de poetas, palácio com seu jardim plantado de teixos melancólicos e rosas brancas, a Duse, quando abandonada por D'Annunzio, escondeu o seu desespero. Ali, nenhuma recordação ficou da artista. Algumas foram destruidas, com fúria iconoclasta, pela filha de Eleonora, outras carregadas pelos amigos fieis e pelo velho Desiré, o bondoso criado que nunca a deixou.

No pequeno museu de Asolo encontram-se reunidas as poucas lembranças que restaram da vida e da arte da divina Duse. Uma grande mesa, alguns livros, um numero reduzido de manuscritos. E as últimas palavras escritas pela atriz com a sua letra nervosa: "A vida passou como um rio... e o som terrivel desse rio tumultuoso me amedronta..." Em cima da mesa, ha uma balança, suspensa, signo astral sob a qual nascera Eleonora. Supersticiosa, ela insistia em te-la sempre consigo, no quarto de dormir. Numa caixa de vidro encontram-se encerrados alguns vestidos de cauda, com o seu melancólico odor de velhice e de morte, o de tafetá azul-verde de "A Dama do Mar", o preto de "Espectros", o de lã, o último que a atriz vestiu quando, velha e digna de compaixão, foi vaiada em Milão. Disse ela nessa noite: "Eu devia ter morrido vinte anos atrás..."

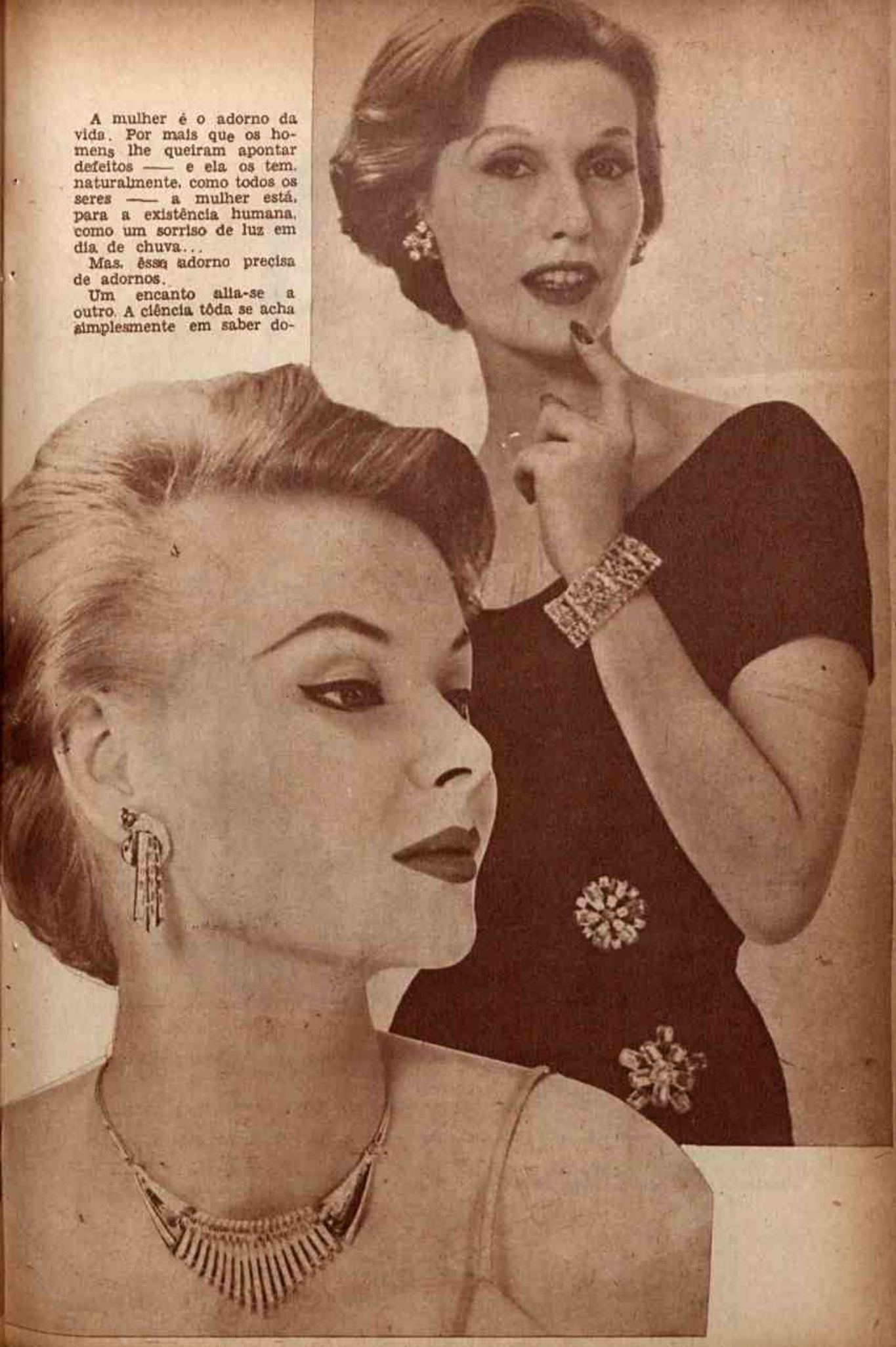
Foi nos Estados Unidos, no hotel Shenley, na cidade de Pittsburg, que, no dia 21 de abril de 1924, aos 65 anos, a Duse veio a falecer, vitimada pela pneumonia. Num belo esquife, envolta em tres bandeiras italianas, a "Deusa do Mar" fez a sua derradeira viagem a bordo do "Duilio", de New York a Nápoles, daí até Roma e de Roma a Asolo, onde as janelas foram cobertas de preto para recebê-la. Em obediência às instruções do testamento, Eleonora Duse foi sepultada no Cemitério de Santana, sob uma laje de granito tirada do monte Grappa. Como inscrição, apenas estas palavras: "Nascida a 3 de outubro de 1859, morreu a 21 de abril de 1924, Eleonora Duse. Pax".


ADORNOS BEM
DISTRIBUIDOS

A mulher é o adorno da vida. Por mais que os homens lhe queiram apontar defeitos — e ela os tem, naturalmente, como todos os seres — a mulher está, para a existência humana, como um sorriso de luz em dia de chuva...

Mas, êsse adorno precisa de adornos.

Um encanto alia-se a outro. A ciência tôda se acha simplesmente em saber do-



sar a maneira, a forma, a arte de ostentar os atavios, de jeito que não fiquem ridículos, nem agressivos. Nossas queridas leitoras podem apreciar, nas ilustrações aqui expostas, alguns dos mais belos e dos mais modernos enfeites.

A legítima elegância não os despreza; ao contrário: recorre aos colares, brincos, pulseiras, anéis, broches.

Joias, flores, arranjos — essas pequenas coisas que influem poderosamente no conjunto feminino.

Usados com parcimônia (de acôrdo com o nível social, o trajo, o ambiente, as circunstâncias), os adornos são inseparáveis da moda, tanto quanto da beleza, da graça.

da atração de eva. Escolham, coloçamos em desfile esplendidos enfeites!

Vestido estampado: fundo preto, listras brancas. Motivos verde forte

Alegre estamparia para o verão. Modelo Norte Americano

A Superstição levada a sério

QUANDO os peritos da Organização Mundial das Nações Unidas são chamados a combater, em regiões subdesenvolvidas, alguma epidemia ou moléstias endêmicas, o mais das vêzes topam com um obstáculo muito grave: a superstição local.

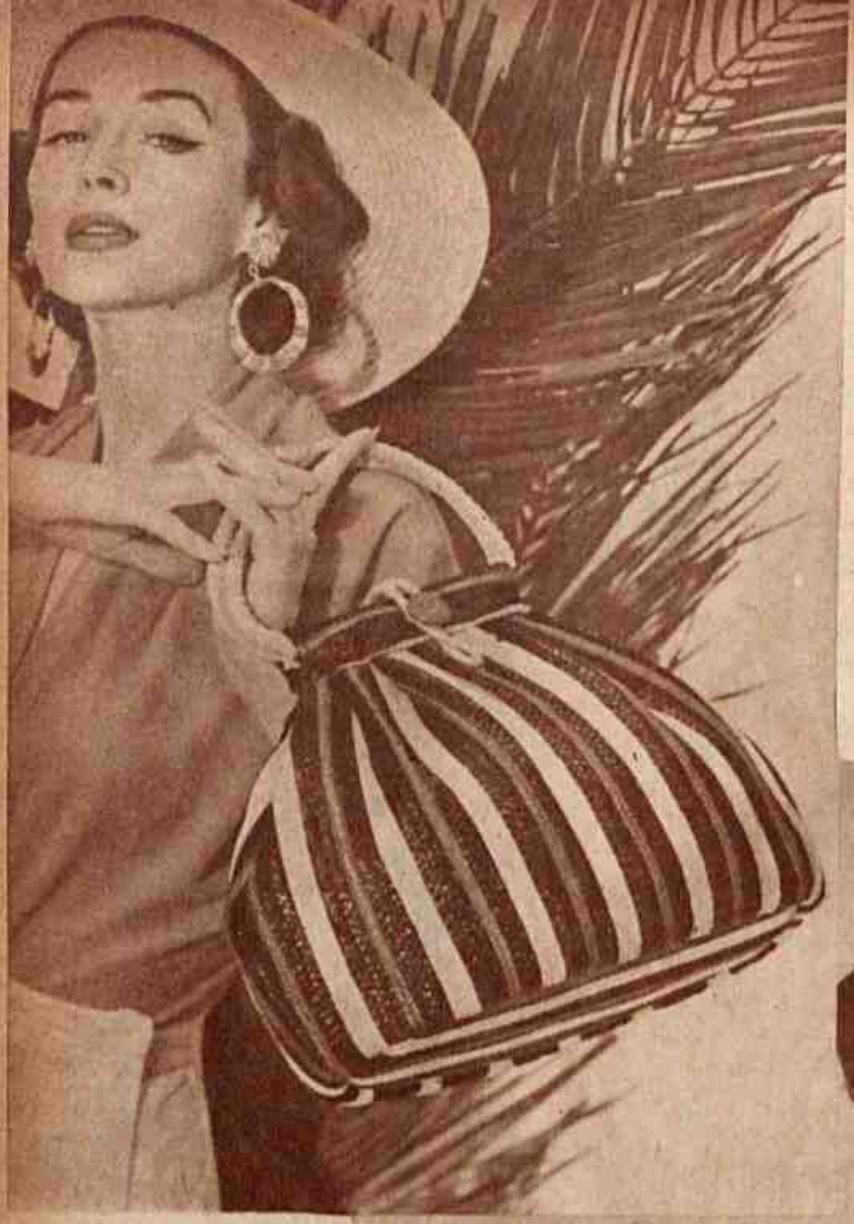
Na ilha de Yap, no Pacífico, se a OMS mandasse uma mulher médica, para participar dos trabalhos, a pobre senhora teria de limitar-se a examinar e a cuidar dos homens. Nem uma mulher yapense permitiria um exame por ninguém do sexo, ainda que fôsse suprema celebridade. E há outros grupos em que a mulher se recusa decididamente a deixar-se examinar por um homem.

No Extremo Oriente há grupos humanos em que aparece a recusa formal e absoluta, por parte dos homens e mulheres, para que lhes tirem sangue, ainda que seja uma gôta, para exames de laboratórios. A crença entre êles é que com o sangue estariam pondo à disposição do médico ou do laboratório uma boa parcela das suas personalidades...

Por tudo isso, e reconhecendo que tais coisas têm raízes mais profundas do que em geral se pensa, a Organização Mundial de Saúde, quando tem agora de enfrentar uma situação dessa natureza, antes do pessoal médico manda uma guarda avançada de etnologistas, homens versados no estudo de crenças e costumes, capazes de determinar a reação nativa a certos aspectos inéditos da atividade civilizada, no tocante à saúde e mais às questões de nascimentos, morte, entêrro e doenças. Com êsses dados, as autoridades da OMS estarão em condições de planejar com mais acêrto as campanhas sanitárias que se disponham a encetar.

Acentua muito bem o dr. Pierre Dorolle, diretor geral adjunto da Organização: "Quando nos dispomos a melhorar as condições de saúde de um povo devemos pôr de lado os nossos próprios conceitos de bem e de mal, do melhor e do pior, e nunca tentar, de forma alguma, forçar os pontos de vista, crenças e mesmo superstições daquêles que pretendemos auxiliar."

MODERNÍSSIMAS
BOLSAS



HÁ alguns anos, a bolsa feminina tinha utilidade muito limitada.

Quase tôdas da mesma forma.

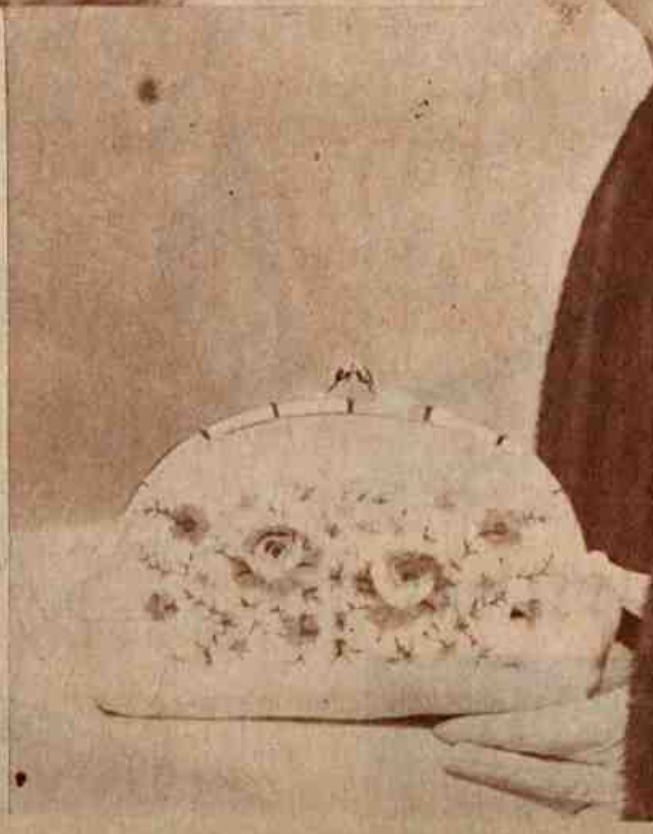
As variações, pequeníssimas, não auxiliavam significativamente a moda.

Não poucas vêzes a bolsa destoava do traje, do conjunto, do próprio donaire da mulher.

Hoje, não, não é apenas um complemento do vestuário feminino.

Meninas, adolescentes, moças e senhoras encontram, agora, na bolsa, uma colaboração eficientíssima! São acolhedoras e práticas.

Aninham milhões de coisas — que ficam bem arrumadas,

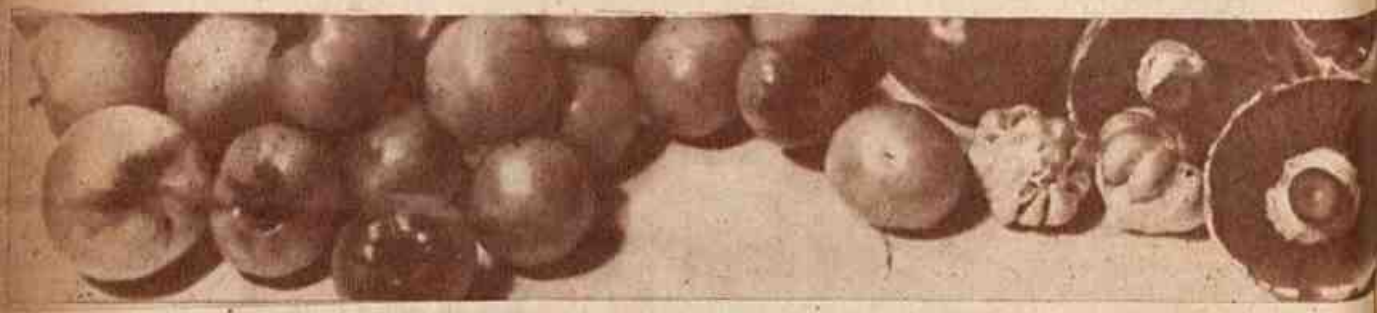


prontas a servir ao primeiro chamado de sua portadora ...

Há bolsas de vários tamanhos, feitios, para todos os fins, para tôdas as oportunidades.

E das mais elegantes e das mais belas são as bolsas que, nas gravuras, a leitora apreciará para complemento da sua elegância.

COM TOMATES FAÇA PRATOS SABOROSOS



OS tomates, como sabem as cozinheiras mais inexperientes, combinam com quase tudo. Seu colorido vermelho alegra uma simples grélha, e não há quem não aprecie o sabor em uma salada.

Quando baratos e abundantes, é o momento de fazer uma boa provisão dêles, quer em massa, quer em môlho, mas cuidado para usar tampas de vidros que sejam hermèticamente fechadas e à prova da ação do vinagre. Se usar tampas transparentes, a massa de tomate secará na superfície superior enquanto que o môlho simplesmente azedará.

MÔLHO DOURADO

600 gramas de tomates verdes, 60 gramas de cebolas, 2 colheres de açúcar, ½ colher de chá de sal de áipo, uma pitada de condimentos (pimenta), 1 pitada de canela, um pouco de cravo, duas colheres de sôpa de vinagre.

Se quiser uma quantidade grande de môlho dobre a receita, ou faça três, quatro, quantas vêzes quiser repetir as quantidades nas proporções acima, mas não abuse do cravo.

Lave os tomates, tire as sementes e as partes estragadas, e corte em pedaços pequenos. Coloque em uma panela de tamanho médio. Adicione à cebola descascada e cortada em rodelas o sal, e deixe cozinhar lentamente até que os tomates fiquem macios, e as peles se soltem fàcilmente da pôlpa. Demorará uns três quartos de hora. Em seguida passe em uma peneira. Derrame o puré novamente na panela, adicione os demais ingredientes, batendo bem. Deixe ferver durante uns cinco minutos ou até que o môlho fique espesso a seu gôsto. Não deve ficar muito agüado, mas lembre-se de que sempre endurece quando esfria.

Ponha dentro de garrafas ou vidros; então feche e esterilize durante uns cinco minutos. A receita deve dar uns duzentos e cinqüenta a trezentos gramas de môlho.

MÔLHO DE TOMATE VERMELHO
(Chutney)

2 quilos de tomates maduros, 500 gramas de cebolas, 2 dentes de alho, 500 gramas de maçãs, 250 gramas de tâmaras, 2 (duas) colheres de chá de "paprika", 2½ colheres de chá de sal, 250 gramas de açúcar refinado, 2 colheres de sôpa de vinagre, 50 gramas de condimentos e pickles misturados ou da seguinte combinação: 2 colheres de chá de semente de mustarda, 1 fôlha de louro, 4 cravos, uma nóz moscada, 6 cardamomos (da família do gengibe), 12 pequenas pimentas sêcas. Uma colher de chá de coentro, 1 pedaço de gengibre, 1 pau de canela, 18 pimentas pretas ou 12 pimentas brancas.

Retire as sementes e as partes estragadas do tomate. Escalde em água fervendo e tire as peles. As peles podem ficar, se quiser, mas o môlho não fica tão cremoso.

Descasque e corte as maçãs, descasque as cebolas e os dentes de alho. Passe na máquina de moer juntamentee com as tâmaras, ou pique com a faca em pedaços bem pequenos.

Tome os tomates e ponha-os de reserva em uma panela grande ou uma frigideira. Misturé a "paprika" com cêrca de uma colher de sobremesa de vinagre e misture até que fique bem unido e sem calombos, então adicione o sal com os vegetais. Junte todos os condimentos dentro de um saco ou um pedaço de pano. Esmague levemente por meio de um rôlo, e então adicione aos legumes. Os condimentos recomendados darão um gostinho especial ao prato. Cozinhe em fogo brando durante meia hora a três quartos de hora, até que fique tenro, e que o líquido se tenha quase todo evaporado. Bater e misturar constantemente.

Misture então o açúcar e o vinagre e deixe ferve depressa. Deixe ferver bem durante uns dez minutos, misturando de vez em quando. Use uma colher de cabo longo para evitar queimaduras. Depois de dez minutos, reduza um pouco o fogo e deixe ferver durante mais quinze minutos ou até conseguir a espessura desejada. Derrame em potes aquecidos e tampe imediatamente. Estas quantidades darão cêrca de 5 a 6 potes de uma libra cada um.

TOMATES RECHEADOS COM COGUMELOS

Seis a 8 tomates grandes ou médios, 6 a 8 cogumelos, 50 gramas de manteiga, pedaços de bacon ou margarina, uma pequena cebola, uma colher de chá de salsa picada, 4 colheres de sobremesa de miolo de pão, 2 a 3 colheres sobremesa de banha e uma colher de chá de farinha.

Lave os tomates, corte uma fatia em cima e retire as sementes, e a pôlpa mole, passe essas partes na peneira e reserve para o môlho.

Descasque os cogumelos e corte-os tirando as cabeças.

Derreta a gordura em uma pequena frigideira, frite a cebola até ficar dourada, adicione os pedaços de cogumelo e frite-os um minuto ou mais. Retire do fogo, adicione salsa e o miolo de pão e só com um pouco de gordura para ligar. Tempere com sal, pimenta e um pouco de nóz moscada. Recheie os tomates com a mistura, coloque em um prato bem untado que vá ao fôrno (pirex) e asse durante uns 15 a 20 minutos.

Nêste interim, cozinhe as cabeças dos cogumelos em uma colher de sobremesa de gordura derretida e dentro de uma panela tampada. Levarão 7 minutos mais ou menos para cozinhar. Tire as cabeças do fogo. Misture farinha com gordura e depois de bem misturados derrame o suco do tomate. Deixe ferver, tempere se preciso com um pouco de gengibre. Arrume os tomates em um prato e cubra um com a cabeça de cogumelo. Sirva acompanhado de môlho. Dá para quatro pessoas.

MÃOS QUE FALAM

SE encontrar uma cigana que leia a sua mão para predizer-lhe o futuro, não creia. Há muito mais a aprender sobre o carater e a qualidade duma pessoa observando a forma dos seus dedos e dos seus nódulos". Assim escreveu um jornal inglês, "The People", citando o livro de Beryl Hutchinson, um especialista no interpretar, não a tradicional linha da vida, a do amor etc., mas a estrutura de toda a mão, do pulso, para tirar dela, com critérios quase científicos, indicações sobre os vicios e as virtudes das pessoas.

Assim a forma do polegar é importantissima. Se êle é um pouco curvo para trás indica carater adaptavel; se é direito, rigidez, formalismo; em forma de espátula, capacidade de abrir caminho de qualquer modo ... E assim para os outros dedos e nódulos.

O jornal submeteu aos leitores um exemplo prático de "interpretação" sobre sete pares de mãos célebres, por uma razão ou por outra:

1) — Nódulos pequenos revelam rapidez, decisão, impulso à ação (Denis Compton, campeão de cricket);

2) — A curvatura e extensibilidade da mão indicam vontade de conduzir a termo a própria missão (Eisenhower);

3) — Polegar robusto, determinação e um pouco de fanatismo (Arcebispo de Canterbury).

4) — Dedos longos, polegar largo, carater firme e riqueza de ideias. (Elizabeth II);

5) — A forma quadrada das mãos revela um homem que sabe o que quer da vida. (Maurice Chevalier);

6) — Dedo minimo ligeiramente curvo, forte senso de dever. (Duque de Edimburgo);

7) — Dedo indice decididamente longo e reto, sinal de antidões de comando. Clemente Attlee).

ELIZABETH
RAINHA DA INGLATERRA

FILHA de Henrique VII e Ana Bolena, nasceu em Greenwich, a 7 de setembro de 1533, e faleceu em Richmmond, Surrey, a 24 de março de 1603. Após ter sido sua mãe Mary Tudor decapitada, foi, juntamente com sua irmã Mary Tudor, declarada ilegitima.

Mais tarde, porem, seria colocada na linha de sucessão. Recebeu uma educação classica, sob a tutela de Roger Ascham. Durante o reinado de Mary, teve sua vida por diversas vezes em perigo, tendo sido aprisionada por pouco tempo, em 1554.

Forçada pelas circunstâncias, simulou abandonar o credo protestante. Subiu ao trono pela morte de Mary, ocorrida em 1558. Conservou sempre, em matéria de religião, uma atitude dúbia. Servia-se das questões entre as diversas seitas para consolidar seu poderio.

Apesar das diversas negociações feitas em torno de seu matrimônio, permaneceu sempre solteira.

Sob seu govêrno, desfrutou a Inglaterra um periodo de real progresso. Conseguiu, por meio de uma politica hábil, manter o país unido, enquanto todas as demais grandes nações europeias enfrentavam serias convulsões internas.

Uma de suas grandes obras foi o incremento dado às atividades culturais. Durante seu governo atravessou o reino uma época de esplendor artistico. Contudo, não conheceu Elizabeth obstáculos à sua determinação de fortalecer-se no poder. Alem das perseguições, prisões, e execuções levadas a efeito, é conhecido o episódio de Mary Stuart, rainha de Escócia, que, vindo asilar-se na Inglaterra, encontrou aí a morte.

Contribuiram para aumentar seu prestigio os sucessos da guerra com a Espanha. Os terriveis preparativos bélicos empreendidos por Felipe II foram perdidos pois os elementos se encarregaram de destruir a "Invencivel Armada", com o qual pretendia aquele soberano levar a efeito a invasão da Inglaterra.

Embora tivesse o parlamento inglês votado grandes verbas para a continuação das hostilidades, desinteressou-se Elizabeth pelo assunto, após aquele fracasso das armas da Espanha, tendo as operações prosseguido mais por iniciativa de Drake e de outros corsários inglêses.

TODOS SENTIMOS
SEU OTIMO
PALADAR...

Sim ! É formidável,
porque foi preparada
com a saborosa

GORDURA
DE COCO
CRISTAL

GOSTOSA — DIFERENTE — CRISTALINA

DEUSA DAS ROSAS... E DA BELEZA...

Como uma divindade mitológica ela desabrochou na ponta de uma roseira, e por isto nasceu rosa. Rosa, que ficou sendo a mais bela das flores, símbolo de graça, sedução e formosura.

Preparado justamente com a mais fina essência de rosas para satisfazer ao culto de milhares de adoradoras, Leite de Rosas é o supremo sacerdote da mais antiga de tôdas as religiões:—a da beleza feminina!

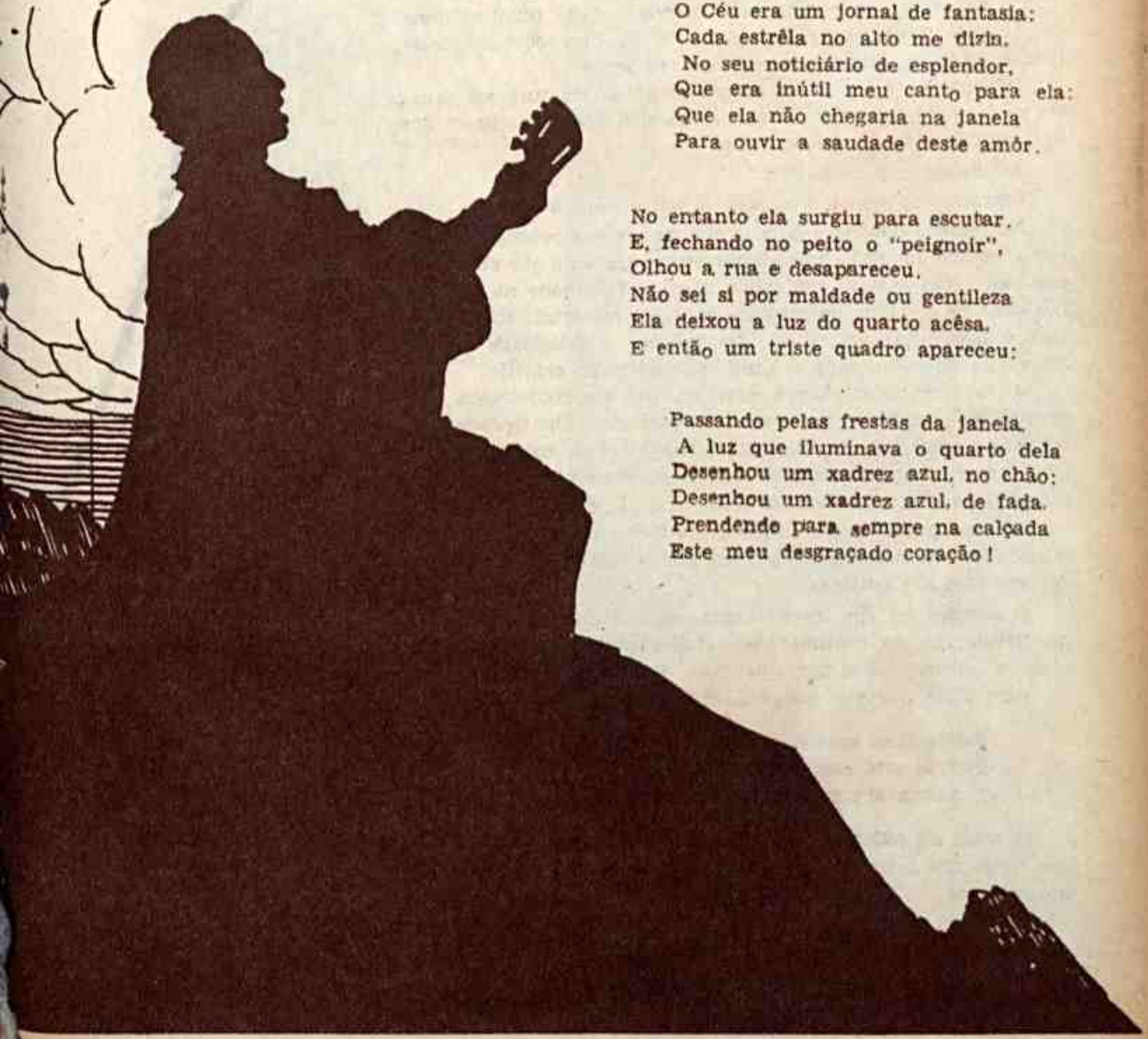
LEITE DE Rosas

agora, em seu vidro grande, "tamanho família", contém 6 vêzes o vidro pequeno, dura mais e é mais econômico

Laboratórios Leite de Rosas Ltda. — Rua Ana Neri, 321 — Tel. 48 - 7660 — Rio.

Canção

ORESTES BARBOSA



A ultima e saudosa serenata,
Debaixo da janela dessa ingrata
Que eu não sei se de mim já se esqueceu.
Foi feita numa noite de loucura —
Dentro da mais fantástica moldura
De um sonho de ventura que morreu.

O Céu era um jornal de fantasia:
Cada estrêla no alto me dizia,
No seu noticiário de esplendor,
Que era inútil meu canto para ela:
Que ela não chegaria na janela
Para ouvir a saudade deste amôr.

No entanto ela surgiu para escutar.
E, fechando no peito o "peignoir",
Olhou a rua e desapareceu.
Não sei si por maldade ou gentileza
Ela deixou a luz do quarto acêsa.
E então um triste quadro apareceu:

Passando pelas frestas da janela,
A luz que iluminava o quarto dela
Desenhou um xadrez azul, no chão:
Desenhou um xadrez azul, de fada,
Prendendo para sempre na calçada
Este meu desgraçado coração!

O eterno tema

Desde que o mundo é mundo, a humanidade busca resolver o eterno tema, o eterno problema: existe a felicidade? Se existe, onde está ela? Sendo a vida humana uma série ininterrupta de dissabores, de decepções, de desilusões amargas, criou-se o mito da felicidade.

O sofrimento excluiu a possibilidade da criatura ser feliz. Os poetas, os homens de letras, os filósofos, todos procuram dar sua opinião sôbre o eterno tema.

A felicidade pode existir?

Cláro que pode. E não será difícil encontrá-la.

No palácio dos ricos ou nas choupanas dos pobres ela pode reinar, desde que haja uma compreensão exata do que ela é e do que vale. Não se deve calcular a base da felicidade na riqueza, nos bens de fortuna, no luxo, no conforto material. Nada disso traz o bem estar espiritual. Isso porque a felicidade é uma coisa diretamente ligada à alma. Faz parte do espirito.

A verdadeira felicidade está na paz da consciência. Na prática da bondade, nas manifestações de solidariedade humana, no amor pela familia, na dedicação pelos entes queridos. Um operário, um varredor de rua, o mais humilde dos trabalhadores pode ser um homem feliz.

Não se pense que o sofrimento fisico possa perturbar a felicidade. As dores materiais são compensadas pelo ambiente em que elas são sentidas.

O homem, na sua inconstância, na sua incontida ambição, na frivolidade de sentimentos, expulsa muitas vezes, da sua alma, a felicidade que tanto procura. E é tão fácil encontrá-la.

Bem dizia o poeta insigne, referindo-se à felicidade:

> Existe sim: mas nós não a alcançamos
> Porque está sempre, apenas, onde a pomos,
> E nunca a pomos onde nós estamos!

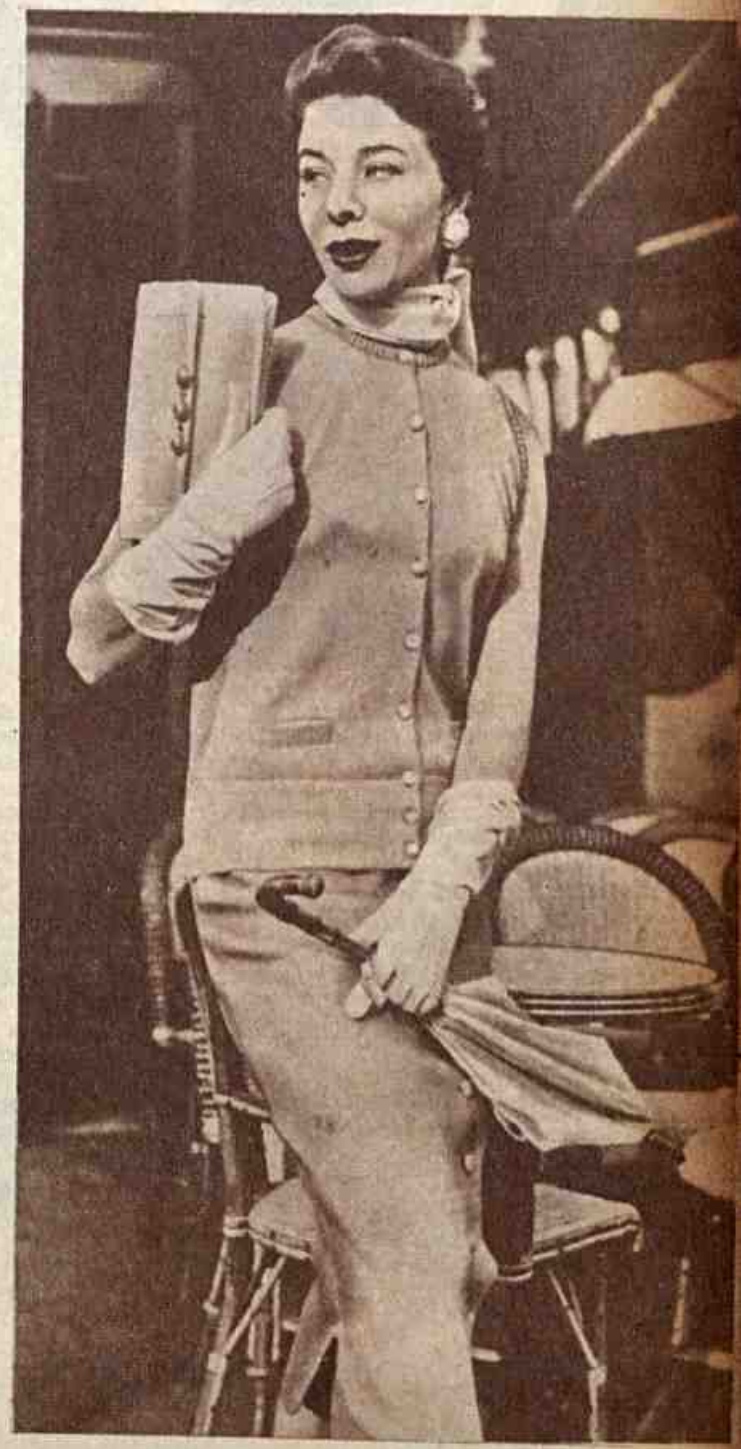
O tema da felicidade não chega a ser um problema. Porque todos nós a temos às nossas mãos. E' somente pô-la onde nós estamos.

PRIMAVERA

A coleção especial de primavera de Hubert de Givenchy apresentou modêlos de suéteres realizados com a fibra acrílica "Orlon". Este modêlo de tuéter cardigan comprido, abotoado e acompanhado de uma saia de "Orlon" e linho teve grande sucesso. Os acessórios, lenço, bôlsa e sombrinha foram também realizados em "Orlon". A fibra acrílica "Orlon" possibilita a criação de suéteres leves, laváveis e duráveis. Todos êles apresentam um tato macio e luxuoso.

Tecido: Hurel, 53% "Orlon" e 47% linho

(Foto gentileza da Companhia Du Pont).



"ORLON", ESTRÊLA DAS COLEÇÕES DE PARIS PARA A PIMAVERA

O jovem e já famoso costureiro francês Hubert de Givenchy apresentou recentemente em Paris uma coleção especial de primavera dedicada à fibra acrílica "Orlon" da Du Pont.

Este grupo de modêlos, exibidos separadamente da coleção principal, é uma afirmação da presença das modernas fibras sintéticas no cenário da Alta Costura.

Na coleção foram focalizados os "ensambles" de suéteres e saias em tecidos de "Orlon", todos êles de grande beleza e gosto apurado.

Como acessórios de Givenchy apresenta sombrinhas audaciosas, chapeuzinhos minúsculos e elegantes bôlsas de desenho original

Todos os acessórios foram realizados com a fibra acrílica "Orlon".

O "Orlon", aliás, é o material favorito de Hubert de Givenchy para suéteres porque apresenta qualidades estéticas de grande classe como o tato suave e macio e propriedades práticas, de ser lavável, leve e muito durável.

O famoso costureiro de Paris considera o "Orlon" a fibra ideal para a vida moderna.

O modêlo que mais agradou: um suéter cardigan sem mangas, azul muito comprido, chegando quase aos joelhos e abotoado na frente. Acompanha uma saia ajustada realizada em piqué branco também de "Orlon". O conjunto apresenta uma linha estilizada e fina, ideal para o chá da tarde.

Hubert de Givenchy focaliza a linha do corpo comprido com uma arrojada fita preta de cetim que cinge os quadris terminada com um laço fantasia à esquerda. Este foi um dos modêlos apresentados na sua coleção especial de primavera.

Todos os suéteres foram realizados com a fibra acrílica "Orlon" da Du Pont e apresentam um tato luxuoso e macio e oferecem a grande vantagem de ser laváveis e muito duráveis. A saia de otoman também preto.

Tecido da saia: Otoman "Orlon" puro, tecelagem Hurel.

(Foto gentileza da Companhia Du Pont).

O clássico suéter cardigan foi nas hábeis mãos de Hubert de Givenchy enfeitado com pedrarias, num modelo azul marinho nas mangas e nos botões, no outro modêlo da mesma côr, espalhadas por tôda a parte num efeito de "petit pois".

Uma saia de cetim de "Orlon" puro acompanha o primeiro modêlo; no outro é utilizada uma saia de cetim mate, mistura de "Orlon" e algodão.

No outro grupo de suéteres, de Givenchy mostra a linha do corpo comprido com uma arrojada fita preta que cinge os quadris, terminada com um laço fantasia, à esquerda. Esta linha foi apresentada em modêlos de diversas côres. Hubert de Givenchy mostrou de novo seu bom gosto apresentando um suéter côr de rosa pálido acompanhado de uma saia plissada da mesma côr realizada em shantung de "Orlon" e seda.

O efeito é muito juvenil. Como contraste, o mesmo modêlo de suéter em côr preta com saia de otoman muito ampla, também preta, apresenta um efeito elegante glamoroso.

Para a tarde, em casa, de Givenchy apresenta um modêlo de suéter cardigan sem mangas muito comprido de côr pêssego com calças compridas ajustadas de tecido de "Orlon" e linho. O cardigan apresenta botões dourados que fazem jogo com a côr do conjunto.

Hubert de Givenchy foi um dos primeiros costureiros franceses a compreender as ilimitadas possibilidades da fibra acrílica "Orlon" nos tecidos apresentados para sua escolha pelas tecelagens francesas. Entre os tecidos escolhidos pelo famoso costureiro para suas criações destacam-se cetins de "Orlon" puro, misturas de "Orlon" e linho, surahs de "Orlon" e seda e otomanes de "Orlon" lana.

Ainda também shantungs, flanelas e terseys de "Orlon" puro. Todos êles apresentados pela conhecida tecelagem francesa Hurel.

Noivas

NOIVA

O MUNDO é seu, prezada noiva! Seu porque é a felicidade que lhe sorri, são dias inesquecíveis que vai viver, os dias que idealizou, ou melhor, uma vida, longa vida ao lado do companheiro que escolheu.

É bela a instituição do casamento. Se é ... Mesmo nos tempos que correm.

Para o ato do casamento estão aquí, em páginas que se seguem, figurinos, lindos vestidos, cujos detalhes refletem as tendências da moda em suas formas clássicas ou modernas.

O vestido de noiva clássico, sem decote, de mangas compridas, tem ainda as suas adeptas fervorosas; é confeccionado geralmente de seda pura como o tafetá, o cetim, o faille, o brocado.

Se algumas das jóvens noivas, entretanto, vão aos poucos abandonando as antigas tradições e preferem um estilo mais moderno, decotado, sem mangas, usando, porém, luvas compridas, capas ou boleros, outras se vestem no velho estilo. Os modelos mais novos são feitos em tecidos leves e vaporosos, de preferência organza, nylon e organdí. Os bordados, as rendas e as flôres aplicadas são os motivos e enfeites.

São também modernissimos alguns vestidos de noiva de vários tons pastel: rosa ou azul bem clarinho, marfim, abricó e um novo branco com reflexos de verde esmaecido; o véu e o bouquet no mesmo tom do tecido.

E si pensarmos agora no cortêjo da noiva? Nas maravilhosas toilettes das madrinhas e das mães dos noivos? Temos aí, então, muito que escolher: vestidos de linha reta, modelando a silhueta longa e fina como um lírio; vestidos amplos, com enorme roda, trabalhados com os mais delicados motivos, prestando-se a todos os gostos, a tôdas as fatasias das suas lindas portadoras.

Em seguida, o bolo de noiva, em recepção memorável, e a partida para a lua de mel ...

Outro vestido belo, criação de J. Thorpe, N. York. Talha-se em "faille" o pano da frente, em fórma de avental, sobre outro de renda fina.

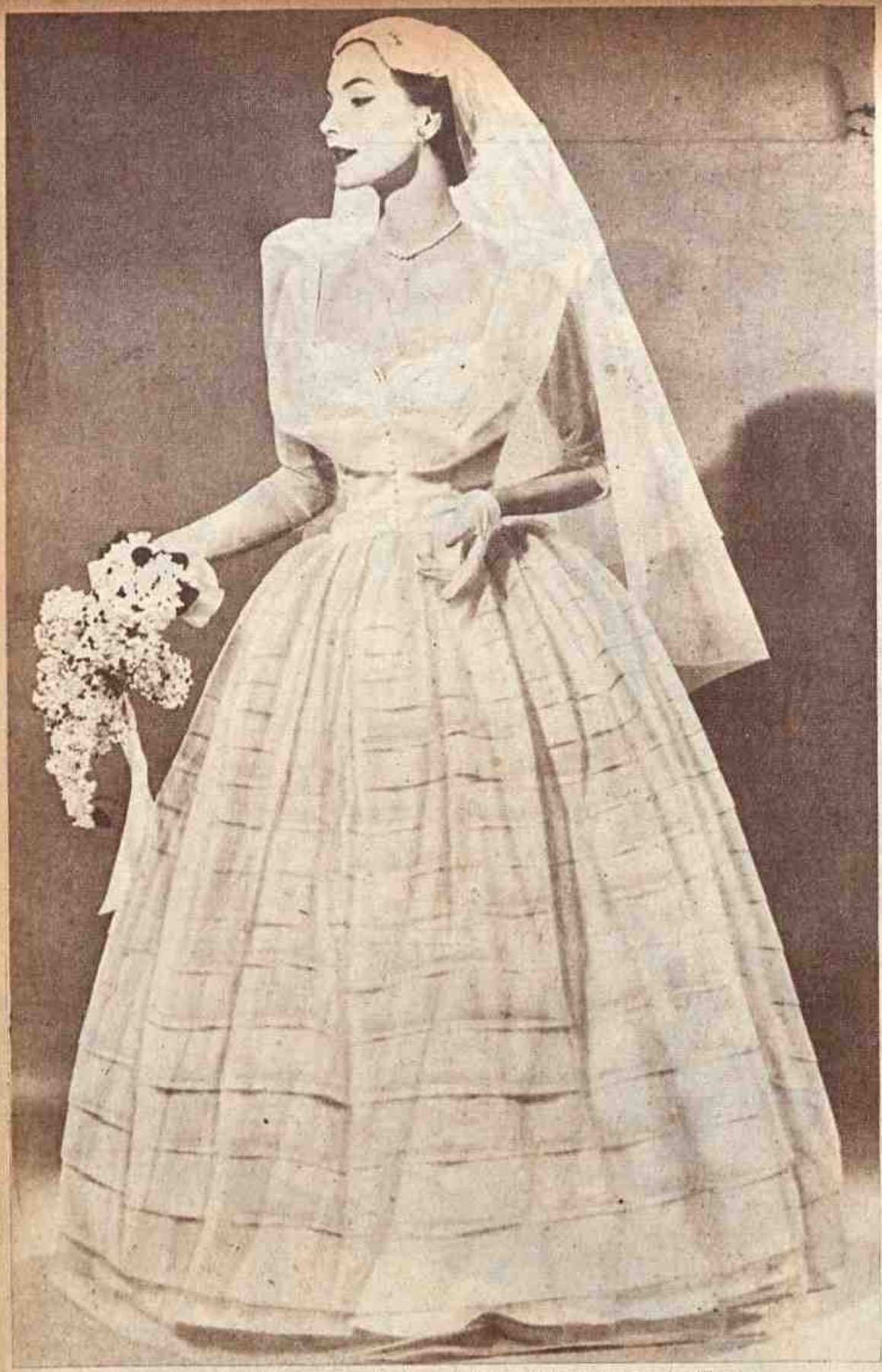
Rico e de bom gosto este vestido de cetim com enfeite de renda, véu curto sob diadema de cetim bordado com miçangas. (Modelo William Skim/N. York).

GRANDE ELEGÂNCIA

Também de Jay Thorpe é este figurino-cetim faille e aplicações de renda com pérolas e miçangas. Diadema formado com folhas recortadas no tecido do vestido e bordadas com as mesmas contas. Bonito traje.

Vestido de alvo tafetá bordado com pequenos motivos de pérolas brancas e levemente rosadas. (Desenho de Josephine Oro para Jay Thorpe — N. York).

Em "faille" ou cetim talha-se este vestido nupcial, de beleza marcante e da lavra de Altman. — (N. York).



Tafetá ou organdi para este belo vestido da lavra de Jay Thorpe (N. York). No decote há um encaixe de renda. O decote pode ser

Renda e filó de nylon conjugam-se nêste modêlo excepcional para casar durante missa solene ou grande cerimonial à tarde. (Modêlo de Gimbels — N. York).

LEVEZA

Organdi bordado, corpete justo, saia com babados franzidos — criação do New York Dress-Institute para jovem muito fina de silhueta.

Vestido de tule de nylon, ideal para casar durante a missa e ideal em noiva muito jovem. Em volta da pála e na coifa vêmos aplicações de renda chantilly. (Modelo de Ohrbach's, — N. York).

Modelo de organdi com bordados em relevo, fôrro suavemente rosado sob as várias camadas de organdi. (Jay Thorpe — N. York).

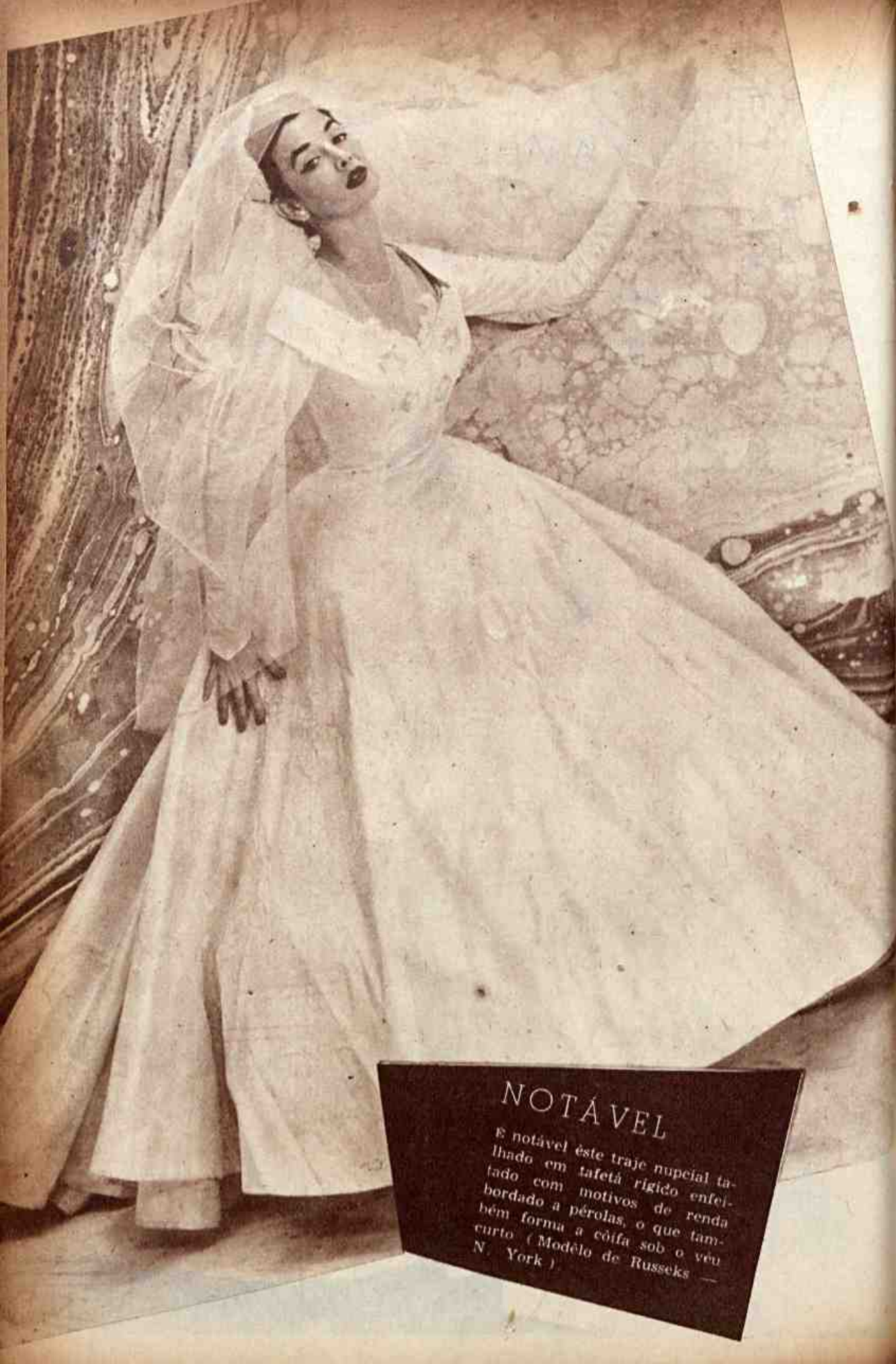
TELA PRIMOROSA

Filó de nylon liso e bordado com "pois" formam este traje de noiva evidentemente ideal. No diadema há duas carreiras de pérolas. O véu acompanha o comprimento do vestido. (Tailored Woman — N. Y).

IDEALIZAÇÃO LOUVAVEL

É do mais fino bom gosto este modelo talhado em filó com bolinhas cheias, grinalda de botões de laranjeira e a mesma guarnição no corpete, e "taille" brilhante, pála e mangas de filó bordado, grinalda de pequeninas e alvas flôres.

Avoluma-se nos quadris, o que evidencia a propensão para o uso de anquinhas. (Modelos de Tailored Woman — N. York).



NOTÁVEL

É notável êste traje nupcial talhado em tafetá rígido enfeitado com motivos de renda bordado a pérolas, o que também forma a côifa sob o véu curto (Modêlo de Russeks — N. York).

TULE BORDADO

É de tule de nylon ricamente bordado êste vestido nupcial lançado por Best & Lo (N. York). Mangas curtas, discreto decote e uma côifa originalíssima.

VEM DE LONGE...

Vem de longe, passou por várias gerações esta fórma de talhar vestido de noiva. Agora, Best & Lo (N. York) lançam a idéia para a noiva de hoje, fina, flexivel, linda e mais linda se adotar o traje quando do seu casamento. É feito em "faille" cetim, pala de renda verdadeira, coifa igual.

CETIM

É de Gimbels (N. York) esta criação belíssima para cetim. Sôbre os quadris (com anquinhas) vemos aplicação bordada com pérolas e contas, motivo reproduzido no diadema. Para casar durante a missa ou à tardinha.

SEDUTOR

É realmente sedutor êste modêlo talhado em "faille", aplicações bordadas a pérolas e contas na cintura (Tailored Woman).

Lembra o da primeira comunhão este vestidinho de noiva feito com organdi e bicos de valenciana. Para casar com simplicidade, pela manhã. (Best & Le. N. York).

A cerimônia matrimonial entre povos e épocas

Embora o desejo de abreviar e apressar tôdas as cerimônias, que é bem um característico do nosso tempo, tem logrado destruir algumas práticas a relativas solenidades do casamento. Apesar do seu significado mais antigo estar perdido na memória dos povos, o fato de que se transmite de uma a outra geração entre todos os povos civilizados e, com pequenas variantes, também são encontradiças entre nações mais ou menos selvagens, é uma observação muito importante.

As menores cerimônias nasceram por alguma razão e o receio atávico que faz com que cada criatura se recuse a dispensá-las quando toca a sua vez é um depoimento expressivo a respeito das razões que lhes deram origens.

Vejamos algumas:

Flôres nupciais: Por piores que sejam as condições de época, de local e do afogadilho que acompanha a realização de um casamento, a noiva jamais se despreocupa das flôres que leva quando a caminho do altar.

A origem do costume perde-se na noite do tempo.

Nas mais remotas páginas da história dos povos asiáticos, africanos e europeus, elas comparecem acompanhando as felizes desposadas.

Variam as flôres, a forma de apresentá-las, talvez o significado. No Egito antigo, bem como em quase todos os países onde se cultivou o trigo, comparecia aos casamentos um grupo de meninas irmãs dos nubentes, carregando feixes de trigo para simbolizar aos deuses as esperanças que depunham na fertilidade e na felicidade do casal que se apresentava. Em muitos outros países, a murta desempenhou êsse papel. Em Roma, não só utilizavam tôdas as flôres possíveis como também se fixavam os casamentos para o período de festas públicas denominadas "floralias", quando o campo e as cidades se cobriam de todos os tipos e côres.

O uso das flores de laranjeira foi iniciado na Asia Menor e chegou à Europa juntamente com os costumes adquiridos pelos cruzados e peregrinos. Do Velho Continente saltou para o nosso, à medida em que se ia difundindo o cultivo da laranjeira. Na mesma ocasião a rosa prestou-se para essa finalidade.

São dectim-faille rosa e azul hortensia, respectivamente, estes vestidos para "demoiselle d'honneur".

O buquê da noiva era uma espécie de retribuição. No dia e especialmente momentos após o casamento a mulher era qualquer coisa de excepcional, de quase sagrado. Merecia e merece todos os louvores e atenções. Daí a necessidade de retribuir de modo imediato e prático êsse festejo e principalmente a chuva benfazeja de grãos.

Respondia a isso atirando as flôres que carregava, símbolos de virtudes e de votos de felicidade.

Só recentemente é que a disputa do buquê da noiva ficou restrita às amigas e convidadas.

Antigamente os homens e as crianças também o disputavam... Não, evidentemente, com a intenção de poder casar-se durante o ano seguinte, mas para beneficiar-se com as felicidades de tôda ordem que uma fração qualquer do objeto adorado lhes assegurava. Na Escócia, usou-se um pão ázimo, isto é, sem fermento. O pai da noiva atirava-o por sôbre a cabeça desta para a rua ou o pátio onde se aglomeravam os convidados.

E nem era preciso apanhá-lo todo.

Disputavam-lhe as migalha. Entre os saxões e também entre os normandos, fazia-se o mesmo com o queijo que a noiva partia sôbre uma peneira.

Luta na traseira do automóvel... — Hoje o espetáculo é apenas divertido para os candidatos, escandaloso para os curiosos e incômodos para os nubentes que seguem no automóvel, alvo de atenções gerais.

O Arroz... — Tão antigo e universal como o boquê da noiva é o costume de os convidados atirarem arroz às mancheias sôbre os recém casados. Nem sempre usou-se arroz. Muitos outros grãos e até mesmo certas farinhas foram utilizados. Entre os povos bárbaros do norte africano, ao tempo em que os atuais desertos eram jardins verdejantes, utilizaram-se azeitonas e pequenos côcos.

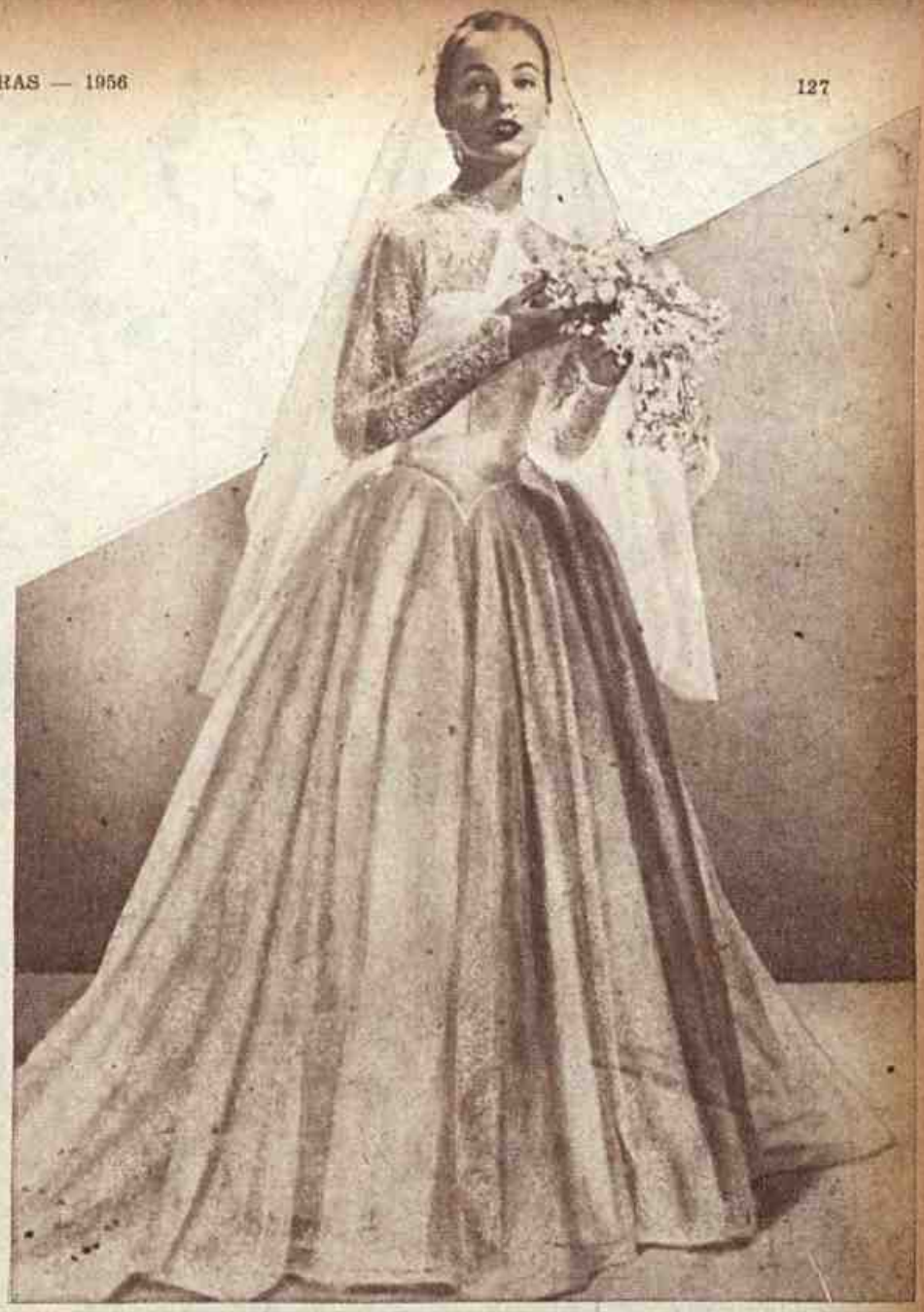
Do outro lado do Mediterrâneo atiravam-se nozes, e os gregos serviam-se para o mesmo fim de confeitos e de farinha de trigo. De qualquer modo o fim era atrair sôbre os recem-casados as bençãos do céu em forma de numerosos filhos.

Em várias nações plantavam-se árvores que, em determinadas épocas, mantinham a propriedade de

assegurar fertilidade aos casais que as fossem sacudir. Teriam tantos filhos quantos os frutos que caissem dos galhos. O mesmo costume foi encontrado entre as mais elevadas civilizações americanas pré-colombianas.

Bolo de Noiva — Raríssimamente não comparece às cerimônias dos dos povos mais primitivos aos civilizados um manjar diferente. Desde os romanos que usavam o que chamamos bôlo até os iroquenses que serviam uma papa especial e os tasmanianos que preparam um assado de arroz.

Os romanos faziam ao que chamavam "conferratio", de trigo puro, óleo novo e frutas diversas. A noiva sustentava a bandeja sôbre a cabeça e o noivo ou pai da nova espôsa partia a iguaria que era saboreada pelos presentes sem exceção, menos como guloseima do que como ritual propiciatório da felicidade ao jovem casal. Simbolizava a fartura e a hospitalidade que se desejava reinasse sempre no novo lar.



"DEMOISELLES D'HONNEUR"
Renda ou filé bordado para este vestido de noiva. Diadema com botões de laranjeiras. (Altman — N. York).

Em muitos lugares não se usava um bôlo mas sim uma quantidade muito grande de bolinhos, prática que não exigia maior participação da noiva.

LUA DE MEL: Dois são os aspectos a explicar no tocante ao costume universal da lua-de-mel.

O seu simbolismo e a origem da expressão. A expressão é devida ao fato de que todos os povos tiveram como base de seu calendário o mês lunar, ou seja, o período entre um e outro primeiro aparecimento da lua nova. O casamento era e é um processo no qual as atenções vão num crescendo que culminam naqueles dias imediatamente seguintes ao enlace. Dias que geralmente se convencionou ser os de um mês. Mês lunar como eram os primitivos. Se hoje em dia a lua-de-mel não vai além de poucos dias, deve-se a diminuição a circunstâncias próprias da atribulada vida moderna. E o simbolismo remonta aos tempos em que o casamento era uma operação de captura da esposa. Claro está que o rapaz deveria conduzir a mulher raptada para longe da irada família dela e ali permanecer durante um tempo razoável para que a raiva cedesse lugar à saudade e por fim à aprovação.

Bem estilo clássico é o modelo de Tailored Woman (N. York). O corpete ajustado e em ângulo na cintura acentúa o movimento amplo da saia em pregas fundas, quadris salientes, e o decote leva recortes do tecido bordados com seda e miçangas de prata. Véu longo, farto.

ORGANDÍ

Atraente, sem dúvida, é êste traje nupcial que Jay Thorpe (N. York) executou com organdí de algodão e guarnição de renda. O organdí é talhado em saia e várias sob saias, o que dá volume à roda imensa e ao "ensemble" o desejado aspecto de majestade. Muito abaixo vem um fôrro de tafetá levemente azulado sôbre anágua de algodão engomado. As "mitaines" e a côifa são confeccionadas com o mesmo organdí e a mesma guarnição de renda. Não se vêem jóias nesta noiva primorosamente trajada.

Vestido de "faille" com renda nas mangas curtas e em pequenos motivos bordados com contas brilhantes na saia. "Mitaines" iguais. (Modelo de Best & Lo. — N. York). Véu curto sob o toucado de "faille" e renda. Elegante figurino sob o seu ar discreto.

DOIS SONETOS

COSMOS

Tens a aurora na boca e a noite escura
nos olhos; no cabelo, em desalinho,
o mar bravo, a floresta, o torvelinho;
e as neves da montanha em tua alvura!

Possues na voz a música e a frescura
da água corrente; o sussurrar do ninho
na surdina sutil do teu carinho,
em que o calor ao travo se mistura...

Cheiras como um vergel! Tens a tristeza
de uma tarde hibernal, em que anda imerso
teu amor — meu algoz e minha presa.

Em tua alma e teu corpo acha meu verso
todas as convulsões da natureza
e as harmonias todas do universo!

GOULART DE ANDRADE

MEU CORAÇÃO EM OFERENDA AO SOL

Sol, sacrificador, cremante amigo,
caustica-me, incinera-me, sem dó!
Em meu último adeus eu te bendigo,
beijo-te a luz, ao reduzir-me a pó!

Livre das impurezas do jazigo,
lázaro não serei, nem serei Jó.
Comigo fica, ou leva-me contigo.
Até na morte, não me deixes só.

Candentíssimamente brasileiro,
chamejando, a ofertar-te o coração,
ouro quero tornar-me em teu braseiro!

Faze que eu reproduza a combustão
de uma tarde no Rio de Janeiro,
de um ocaso escarlate no verão!

MARTINS FONTES

A MULHER AOS TRINTA

DOS 20 AOS 30 ANOS

DURANTE êste período, a beleza adolescente se transforma em beleza madura, ao menos que seja vigiada cuidadosamente, pois a natureza, voluntariosa, mostra os efeitos da passagem do tempo sôbre as criaturas.

Portanto:

Não trasnoite demasiado; não permita que sua carreira se converta no único centro de atração de sua vida; descanse, descanse e descanse tôdas as vêzes que possa.

Mantenha o brilho e a aparência juvenil de seus olhos, tratando de não cansá-los demasiado e tendo o cuidado de lavá-los freqüentemente com alguma boa loção especial.

Seu melhor amigo, após um dia trabalhoso, será o "rouge". Use-o com discrição.

Agora, usará mais pó, aplicando-o com pequenos golpes da esponja, até cobrir por completo o rôsto e o colo.

Caminhará com a cabeça bem erguida, porque esta é uma idade em que você constrói ou destrói sua beleza; a idade em que altear o queixo significa menos rugas, menos preocupações, mais beleza para sempre..

DOS TRINTA EM DIANTE

ESTA é a época em que a beleza feminina chega a seu estado mais fascinante (segundo os mesmos homens admitiram). Trate de glorificar a sua.

Seu especial cuidado deve ser dirigido a seu colo. Uma aplicação de creme durante a noite o manterá suave; panos umidecidos com adstringente e atados debaixo do queixo a protegerão da menor indicação de flacidez.

O "pan - cake" é o "maquilage" de que você necessita.

Dar-lhe-á uma terminação perfeita e você estará segura de que o menor defeito de sua cútis ficará oculto.

Deve usar creme ao redor dos olhos para evitar essas rugas ocasionadas pelo riso, que ficam tão graciosas quando são muito pequenas, porém produzem um efeito desastroso quando se tornam profundas.

Para corrigir as rugas que se produzem aos lados da bôca, trate de inchar as bochechas o mais que possa.

À noite, passe um algodão embebido em adstringente e depois um creme nutritivo.

Seu cabelo deve estar sempre penteado e brilhante; os minutos passados à penteadeira devem ser considerados como um seguro para a beleza.

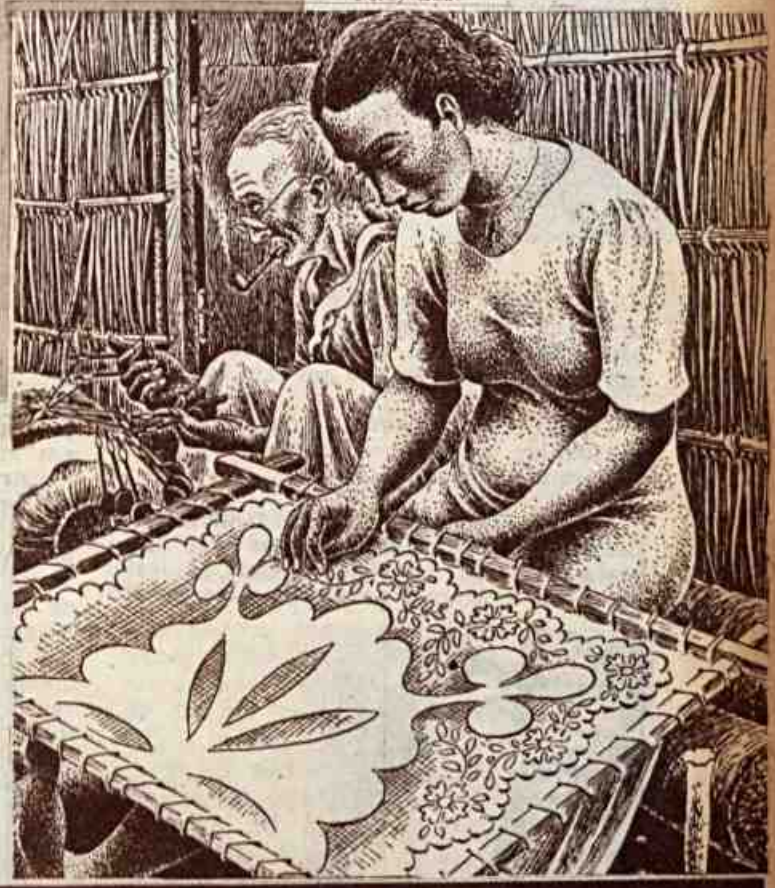
DETALHE da operação chamada "torcida" do fio, em um bordado de labirinto. Meninas na mais tenra infância, no Ceará, já se distinguem como exímias bordadeiras.

Uma das mais antigas indústrias domésticas brasileiras localizada no Nordeste do país, mórmente no litoral e no sertão do Ceará, é a confecção de trabalhos regionais, de agulha, os chamados "bordados do Norte", bem como a elaboração de rendas de almofada, também conhecidas como rendas de bilro".

Com efeito, essa tradição, que é uma herança lusitana, implantada pelas donas de casa emigradas de Portugal principalmente da região insular, tomou nesde o século XVL nos tempos da colonização, uma feição nitidamente nacional que ainda hoje se preserva, sem sofrer a influência de modêlos ou figurinos alienígenas.

E' portanto a indús-

Rendeiras, desenho de Percy Lau.



BORDADEIRAS E RENDEIRAS

Os famosos labirintos e rendas de bilro constituem uma das mais interessantes tradições do Nordeste.

tria doméstica de rendas e bordados nordestinos uma arte feminina de origem européia aclimatada em plagas brasileiras e assim convertida entre nós em fato folclórico.

Do Litoral ao Sertão. — Os segredos das habilidosas artífices cearenses, herança de colonizadores d'além-Atlântico.

Embora as rendeiras e bordadeiras nordestinas estejam disseminadas por uma vasta região do território nacional, Caucaia, Mecejana e Aracati no litoral cearense, são os sítios onde mais frequentemente se verifica a sua presença e também os pontos donde procedem os mais belos e mais famosos trabalhos de renda e bordados. Essa arte é ali praticada pelas mulheres do povo, em geral espôsas e filhas de pescadores e mareantes, que habitam a orla marítima, em suas choças modestas mas pitorescas, construídas de pau a pique e recobertas de fôlhas de palmeira.

O turista que visita essas regiões surpreende-se, assim, com o inédito espetáculo que se lhe depara aos olhos, encenado por grupos de rendeiras e "labirinteiras", trabalhando diligentemente, assentadas no solo, as pernas cruzadas à oriental, diante de suas choupanas ou à sombra amena de mangueiras e cajueiros. E' ali que fica o reino humilde das rendas e bordados, que vão adornar o enxoval das noivas, principalmente as das classes mais abastadas, por que, em geral, o esforço das artífices é mal compensado e elas próprias não se podem dar ao luxo de consumir a própria produção.

***ELABORAÇÃO** de rendas de linho, denominadas também rendas de almofadas. Uma rendeira habilidosa trabalha manejando vários bilros ao mesmo tempo.*

A melancolia que invade a alma do espetador, ante essas cenas de incansável trabalho, bem reflete o heróico conformismo que marca o ritmo da vida dessas modestas artistas anônimas.

Os bordados e rendas produzidos por essa gente habilidosa, a que não falta um indiscutível senso criador, são de vários tipos, compreendendo uma nomenclatura própria para cada classe de trabalho.

Considerando primeiramente os bordados podemos classificá-los em duas categorias: os labirintos ou trabalhos de "torcida" e os bordados de risco.

O labirinto consiste em colocar-se numa armação de madeira, quebrada ou quadrilateral, a peça a trabalhar-se.

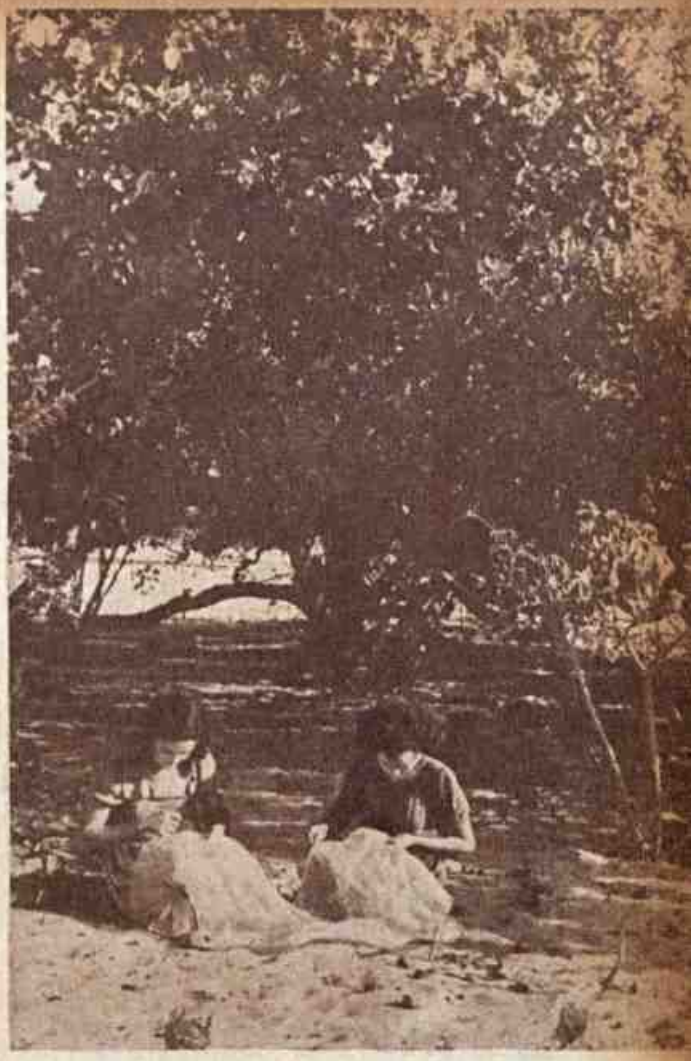
A seguir, o desenho é marcado na fazenda, em geral linho ou cambraia, com uma lâmina ou faca, o que é feito a ôlho, sem qualquer traçado prévio a lápis ou carvão".

O pano é então desfiado nesses pontos onde se fêz o e n t a l h e ou "pico", numa tarefa que lembra o "ponto inglês", e a seguir é executada a fase final, que consiste em contornar-se os "picos" com linha, chamando-se "torcer" a essa operação, que é feita com agulha.

Obtem-se, dêsse modo, o efeito final, em peças de delicado lavor e suave beleza.

O labirinto é usado, quase sempre, para jogos de quarto e mesa e outras guarnições domésticas, bem como blusas e, mesmo, cortinas.

Os bordados de risco são feitos, por sua vez, em qualquer fazenda, consistindo em riscar-se o desenho e bordá-lo à agulha, com linhas coloridas, em combinações de côres e motivos os mais belos.



E' MUITO comum, a quem viaja através do Ceará, deparar com cenas destas de bordadeiras em atividade.

Quanto às rendas, são feitas pelo seguinte processo: coloca-se um papel sôbre êle, com espinhos de cardeira ou mandacaru.

A seguir, por meio de fios enrolados em bastões de madeira, providos de um remate esférico, em geral um coquinho de buriti, vai-se confeccionando a trama, dando-se um nó ou "mataxim" depois de cada série de pontos, para armar-se o desenho da renda, pródigo de "bicos" e losangos.

E' aos bastonetes assim utilizados que se dá o nome de bilro, donde se origina a denominação pela qual são conhecidas essas prendas domésticas.

Além de seu valor artístico e sua importância folclórica, êsses apreciados trabalhos são modesta fonte de renda para numerosas famílias nordestinas.

Esses trabalhos manuais, tão apreciados em todo o Brasil e mesmo no estrangeiro, representam uma pequena fonte de renda para numerosas famílias nordestinas.

COMER... Por SEBASTIÃO FERNANDES

Fala-se em alimentação mas ninguém ainda se deu ao trabalho de verificar o que significa comer, o que é alimento ou ainda o que é o sistema digestivo humano. Só os médicos a isto se dão ao trabalho por necessidade...

* A ignorancia geral é com relação ao estômago. Todos falam no estômago, quando sabemos que é a vista, o olfato e o paladar que escolhem o que o estômago recebe. E muitas vezes, depois de todo o cuidado em ver, cheirar e sentir, o estômago reclama e com protestos energicos e veementes...

* Levam jornais e revistas a transcrever noções sôbre alimentações, cujas receitas, conselhos e orientação alimentar são para certos e determinados climas e acabam todos querendo estandardizar ou padronar a forma de alimentação mundial, provocando verdadeira contradição e erros perigosos.

* Os vegetarianos acham repulsiva a idéia de matar alimento para comer. Mas ovo, manteiga, queijo e leite são produtos animais. Dirão que não mataram os animais, mas o leite deixou de ser bebido pelo bezerrinho, e no ovo havia um ser em reprodução...

* E' sempre respeitada a luta entre carnivoros e vegetarianos, mesmo porque os vegetarianos não podem negar que ao regime vegetal faltariam as proteinas! E os carnívoros dirão: o homem é animal onivoro; por isso está perfeitamente preparado para digerir todos os alimentos.

* E' uma delicia ouvirmos em rodas familiares todos falarem em calorias, vitaminas, hidrocabornados, sais minerais com uma erudição que espanta os próprios estudiosos que não sabem ao certo o que seja vitamina!

* E' bom não esquecer que uma mesa bem ornamentada provoca mais apetite...

* Para os apreciadores dos pratos finos, os de paladar refinado, é sempre contraproducente falar nos fabricantes de alimentos em conserva. Mas a vida já está ficando tão cansativamente monotona que tudo nos vem feito e arrumado; e não se admire se a cozinha sumir de nossas casas por termos de receber as refeições não mais enlatados, mas às pílulas, em doses farmacêuticas como qualquer máquina que recebe os lubrificantes.

* Já se disse que o homem quando descamba para ser vegetariano integral é um individuo irremediavelmente perdido. Mas Bernard Shaw que sempre escreveu contra a carne dizia que os apreciadores de *beef* eram necrófagos!

* Já começamos a tomar café em pé. Nos *restaurants* automáticos já almoçamos em pé. Estamos escandalosamente imitando os quadrupedes que não se sentam para fazer suas refeições e mostramos nossas infelicidades em nos apaixonar pelo fator pressa, inimiga da perfeição e principalmente da digestão.

* Os gastronomos falam com muita intimidade em Chateaubriand só por causa dum *beef*. Mesmo não se entendendo de musica os comilões podem falar no *filet à Rossini*... Outros falam no Ministro das Finanças de Luiz XIV por causa do *"potage à Colbert"*. Outros falariam de Napoleão por causa de *"poulet au Marengo"*.

* As descobertas modernas de alimentos sintéticos receberão forte oposição dos que gostam dum cheiro de carne assada...

* Brillat-Savarin dizia que "não é guloso quem quer"; hoje diremos só é guloso quem pode...

* Contra o preceito bíblico do setimo pecado, diremos que os alimentos são tão escassos que não há pecado mesmo havendo gula.

* Salada Russa é um nome que explica muita coisa e até já virou símbolo.

* Um fisiologista depois de observar que nenhum outro animal cuida do preparo dos seus alimentos definiu-nos: "O homem é um animal que cozinha".

* E é bom guardar o conselho do Dr. Frederick Gowland Hopkin, que obteve o prêmio Nobel de 1929:

— "Não se pode todavia definir qual é o alimento ideal".

com o incomparável

LEITE MOÇA

Comemore mais festivamente a hora de sua Ceia de Natal. Ofereça aos seus convidados gostosas rabanadas, preparadas com Leite Moça, e nunca mais se esqueça dêsse momento feliz.

RABANADAS

Receita para 5 pessoas:

200 g de pão de rabanada - 3 ovos - 1 lata de Leite Condensado Marca Moça - banha - manteiga - açúcar - canela em pó

Cortar o pão, de preferência dormido, em rodelas de 1 cm. de espessura; molhar as fatias, durante uns 10 minutos, no Leite Moça (preparado na proporção de uma xícara de água para 3 colheres de sopa, cheias de Leite Moça). Em seguida, passar as fatias nos ovos batidos, fritar em manteiga e banha (em partes iguais), bem quentes; colocar em papel pardo para que a gordura seja absorvida. Servir com açúcar e canela.

Leite Condensado

MARCA MOÇA

Garantido por uma experiência que nenhuma outra marca pode oferecer: a experiência NESTLÉ!

HONRA AO MÉRITO!

A SENHORA ESCOLHEU

JUSTAMENTE O MELHOR!

Um sabão que supera
todos os congêneres em
qualidade, rendimento e
esmero de fabricação.

COM O SABÃO DA MARCA

PORTUGUEZ

UM PRODUTO DA
UNIÃO FABRIL
EXPORTADORA S/A.

PERFUMES

O perfume é a alma das plantas, como a beleza é a das mulheres e a inteligência a dos homens.

FORAM sete os perfumes que os antigos conheceram e que se tornaram com o tempo os elementos básicos da arte da perfumaria — A mirra, o nardo, o âmbar, o sándalo, o cinamomo, o íris e o almiscar.

A preparação dos perfumes foi primitivamente segrêdo dos sacerdotes, pertenciam aos templos e eram reservados aos Deuses.

Todos os dias os sacerdotes de Heliópolis ofereciam ao seu Deus três qualidades de perfumes — resina de incenso de manhã, mirra ao meio dia e à noite, a miscelânia de 16 perfumes diferentes, chamados Kupni.

A íliada mostra-nos Venus, derramando essência de rosas, sôbre o corpo de Heitor.

As mulheres do serralho de Assucros, antes de lhes serem apresentadas, sujeitavam-se a uma preparação de um ano inteiro, sendo banhadas seis mêses consecutivos em óleo de mirra e seis meses em outros aromas Rute cobriu-se de perfume para agradar a Booz e Judite recorreu a êles para seduzir Holofernes.

E a história de Roma pagã e posteriormente da França, nos reinados de Luiz XIV e Luiz XV, nos mostra os perfumes em seu apogeu, e nas cabeleiras empoadas o ambiente perfumado de mil essências raras dos Boudoirs o porque da sedução inigualável das Montespan e das Pompadour, rainhas e deusas incontestes e sem rivais dos corações e dos tronos.

Costume de fina lã "beije": saia plissada, casaco justo, com botões forrados com o tecido. (Seymour Fox — N. York).

e policial "Será reputada adultera tôda mulher que ficar só, com um homem, durante o tempo de cozinhar um ovo"

Que poderá fazer uma mulher, com um homem, durante o tempo de cozinhar um ovo?

Entre os japoneses a mulher foi, até recentemente, considerada um sêr inferior. Os americanos sediados no "império do sol nascente" estão destruindo a tradição secular, conclamando a mulher nipônica para desempenhar o seu verdadeiro papel.

A questão da honestidade da mulher entre os nipônicos é muito relativa.

A MULHER EM VÁRIOS POVOS

EDGAR DE CARVALHO

No principio de ôdas as grandes coisas há sempre u'a mulher — LAMARTINE.

Criticada por uns e endeusada por outros, a mulher tem sido objeto de tôdas as preocupações dos homens através da poeira dos séculos.

Guerreiros e poetas, déspotas e secretários, pescadores humildes e orgulhosos senhores, sultões da Turquia austera e mandarins da China isolada, todos, todos, tiveram na mulher a fonte de suas inspirações ou o poço de mórbidas paixões.

Mesmo os judeus, que sempre relegaram a mulher a plano inferior, preocuparam-se com ela. E tanto se preocupavam, e tanto a vigiavam e a temiam, que lá está na ironia da lei semita o conceito malicioso

Entre os chineses a mulher foi sempre considerada, nas classes abastadas, uma boneca e entre a plebe u'a mula de carga.

Sem nada fazer dentro dos palácios dos mandarins, veio daí o costume de deformar os pés, colocando-os desde criança em sapatos de ferro.

A mulher na China pouco sai de casa.

Mas a mulher não deve ser, no lar, nem a boneca mimada, nem a mula de carga. Deve ser a companheira do homem, participando de suas lutas e de seus problemas, ajudando-o dentro das medidas de suas possibilidades a vencer as agruras da vida.

Ao falarmos da mulher, lembremo-nos daquelas palavras certas, com um misto de ironia, pronunciadas pelo escritor Mark Twain, em Washington, após um banquete que lhe foi oferecido: "Seja onde fôr, a mulher é sempre o ornamento da sociedade e o tesouro do mundo.

Como bem amada, nada lhe é superior. Como é cheia de encanto. Como avó rica, atacada por uma doença incurável, é extremamente preciosa.

E, finalmente, como ama de leite, não tem rival entre os homens".

A todos que, por atos ou palavras, criticam as mulheres, elas sabem, com um muchôcho gracioso, responder com aquêle adágio: "quem desdenha quer comprar".

Conceitos sôbre as mulheres há aos milhões, uns endeusando-as, outros criticando-as acerbamente.

Nem tanto ao mar, nem tanto à terra...

Depende da situação e, principalmente, de cada mulher.

Se para o nosso simpático Adão a mulher foi a perdição, para Maomé foi a luz que iluminou o seu caminho.

Se para Sansão a mulher lhe trouxe o sofrimento e a morte, na traição de Dalila, para o último Príncipe de Gales, da Inglaterra, veio a felicidade, pois preferiu abandonar o trono do maior império do mundo pela ventura de ficar ao lado da mulher amada.

Se Salomé, por um capricho feminino, desejou a cabeça de João Batista, que repudiou o seu amor, Julieta preferiu morrer por não a deixarem viver ao lado do seu Romeu.

Para um Juiz a mulher pode ser uma simples ré, para um médico um simples corpo, mas para o poeta ela sempre será a fonte de suas inspirações, a fada dos seus sonhos e a flôr onde êle deposita o aroma do seu amor môrno e atormentado.

Enfermeira nos campos de batalha, companheira na quietude do lar, o seu nome se liga a tôdas as fases pacíficas ou guerreiras da história da humanidade.

Se Nightingale, nas planícies da Criméia, foi a enfermeira dedicada que preconizou a Cruz Vermelha, de caráter universal, Maria foi a mãe suave e serena que deu toda a sua vida pelo amor ao seu filho, nos dias atormentados da perseguição de Herodes.

Criticar as mulheres em geral seria uma tremenda injustiça.

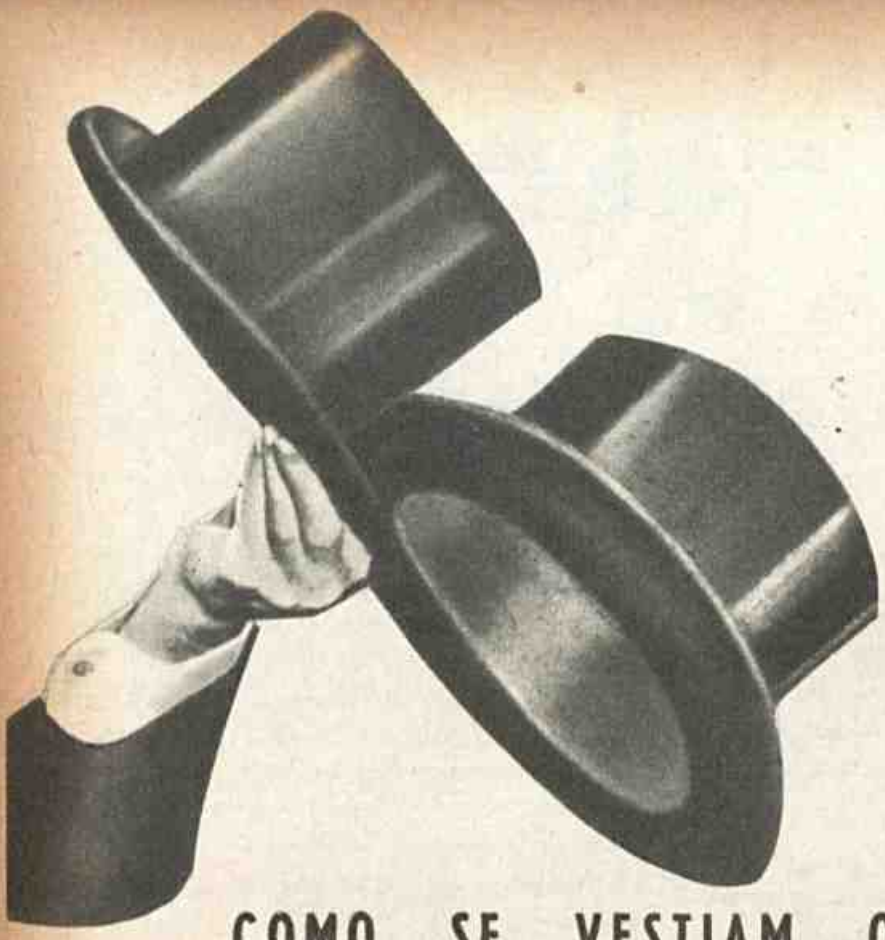
Se houve mulheres más e perversas, traidoras e cruéis, tem havido em todos os tempos santas e abnegadas, mães extremosas e espôsas fidelíssimas.

Para cada Agripina que envenenou o seu próprio tio e esposo, para o seu filho Claudio herdar o trono de Roma, há sempre uma Edith Cawell dando o seu próprio sangue pela causa das liberdades humanas; para cada depravada Messalina há uma Santa Teresinha defendendo, com suas virtudes, o conceito feminino.

Os homens não desejam criar santas, nem também irmãs de Satanás.

Preconizam a mulher normal, com os pequenos defeitos inerentes a todos os sêres humanos.

A verdadeira mulher é aquela, que, segundo Saint Foril, "tem um sorriso para tôdas as alegrias, uma lágrima para tôdas as dores, um consolo para tôdas as desgraças, uma excusa para tôdas as faltas, uma súplica para todos os infortunios, e uma esperança para todos os corações".



pintores "a representar como a seu gosto o homem de hoje deverá se vestir, se êle pudesse se livrar da tirania da rotina". E circunstância interessante: de tôda a pleiade brilhante e vigorosa de artistas que se apresentaram — Fabiano, Bussi, Capielo e Boris — um, apenas, Fabiano, manteve as calças compridas. Todos os outros a eliminarem inteiramente totalmente, ou seja como Bussi levando as calças até os joelhos, para aí se encontrar com a "coulote", ou seja como Boris e como Capielo que a substituem, com melhor elegância, maior comodidade e mais distinção pela meia de seda... "O "pantalon" largo, escreve em Paris Max Blay, presidiu à época da barbaria industrial. O calção curto, em sua ressurreição,

COMO SE VESTIAM OS NOSSOS ESTADISTAS NO IMPÉRIO

• HEITOR MONIZ

Nos grandes círculos mundanos de Londres e de Paris cogita-se, atualmente, como coisa muito séria, da mudança de traje masculino. Tôdas as épocas tiveram a sua moda especifica. Os galo-romanos, os merovingianos, os carolingianos, os franceses do XIII e do XIV séculos, quando as túnicas compridas, que vinham até os pés, usadas pelos homens, foram substituidas por túnicas curtas, todos êles tiveram a sua roupagem característica, como característicos foram os trajes da Renascença, da côrte de Luis XV e do Romantismo.

O século XX precisa ter, também, a sua moda, moda que assinale uma época, precisa ter o seu tipo de elegante, uma elegância que destoe do que, como tal, vem sendo tido nestes últimos cem anos, em que a moda inegàvelmente vem mudando, não porém uma mudança tão à primeira vista notável, como a que agora se trata. Cogita-se, nada mais, nada menos que de acbar com as calças compridas do homem... Os jornais parisienses abrem "enquetes", interrogando as mulheres: "Estais satisfeitos, senhor, da vestimenta que usais?". "Que pensais, senhora, do vosso companheiro?"... O movimento se generaliza e toma proporções maiores...

O salão de pintura de G. L. Manoel foi consagrado, ainda êste ano à moda masculina convidando os pederá ser núncio de outra era mais civilizada e clemente".

O rei da elegância londrina Poole, olhando tudo isso com simpático desdem já prevê, bem depressa, esta mudança radical que se planeja: "A calça larga começa a desaparecer e é possivel que no outono próximo passe à história substituida pela calça curta, que não será a antiga, senão uma moderna calça de esporte".

Resta fixar o tipo do calção curto... "O progresso, afinal de contas, aprecia Robert de Bauplant, não é, muitas vezes, outra coisa que a volta ao passado" Adotaremos, — naturalmente com certas modificações, que marquem o cunho de nosso tempo, — algum antigo modêlo, ou irá a nossa imaginação cogitar da descoberta, bem difícil, de um molde diverso de todos êsses que a história tem guardado? Mesmo para fixarmos a nossa escolha entre os calções curtos que já se usaram, — foram tantos e tão diferentes — não será fácil o trabalho. O calção tipo Francisco I, em forma cúbica, até abaixo dos joelhos e cheios de bordados? O calção tipo Carlos IX, em forma de balão e conservado no meio da coxa, quase, na mesma altura da túnica? O calção de seda, à Luis XVI, com botões abrindo aos lados e "jarreteles" de ouro circundando a perna?

Seja qual for, o necessário é mudar o que aí está e vai, cada vez mais, tornando o homem moderno menos elegante. O traje antigo fazia-o, sem dúvida, mais imponente, mais simpático, mais respeitável. Compare-se o retrato de qualquer rei da Europa, há cem ou duzentos anos — Francisco II, Luis XVIII. Carlos V — com os dos chefes de Estado nos tempos de hoje e veja quanto êstes perdem e lucram aqueles no brilho, no esplendor, na distinção. Não há casaca, por mais bem talhada, de Poincaré ou Milerand, que se possa comparar à mais modesta das fardamentas reais de Luis XVI, mesmo ao famoso traje — calção curto branco — usado por Napoleão Bonaparte no período democrático do começo do diretório.

Nesta ordem de considerações não será despropósito recordar como se vestiam os homens no Brasil. Nunca possuimos e, com pesar o confessamos, um grande tipo de elegante, como, por exemplo, aquele visconde d'Orsai, que ideou o paletó e pôs em moda uma das vestimentas que mais sucesso causaram em Londres, a casaca côr de nevoeiro; como o admirável português Soto Maior, o príncipe da Cunha, que escandalizou, um dia, a Câmara portuguesa, comparecendo à sessão num lindo terno claro, numa época em que os deputados não se atreviam a entrar no parlamento sem a casaca preta solenissima; ou como aquele Jerônimo Colaço, processado por haver seduzido uma senhora casada e cujo julgamento se assinalou pela brusca aparição da mulher — uma americana divinamente loura — a desafiar os juizes com o original e inesperada arrogância: "Desafio o tribunal a que me condene por ter amado um homem como êste!". S Colaço, imperturbável e superior, "deslumbrante de elegância e de viril beleza", para nos servirmos da expressão amável de Julio Dantas... Os Brumells não se aclimataram no Brasil e é pena... Tivemos quem se trajasse com elegância, mas não tivemos, verdadeiramente, um elegante, aberta uma única exceção em favor de Maciel Monteiro.

No tempo do Império vimos o traje grave, o fraque com três botões de cada lado, grandes e espaçados, com duas lapelas em cada gola e colete terminando rente e muito aberto no triângulo formado sôbre o peito, deixando ver um palmo da camisa branca e dura: a gravata curta, duas ou três vezes passada pelo pescoço e dando mais a impressão de um lenço amarrado. E' a geração do marquês de Muritiba, de Abrantes, de Olinda, do visconde de Jequitinhonha. Já no segundo reinado, os paletós ganham mais elegância, a gola mais larga e mais solene, notando-se sobretudo a grande diferença nas gravatas, não mais aquelas largas de outrora, mas gravatas finas, embora curtas, também, mostrando todo o colarinho, como podemos hoje avaliar pelos retratos mais conhecidos de Souza Dantas, do Barão de Cotegipe, de Taunay, do visconde do Rio Branco, que foi um dos mais belos homens de seu tempo, de Joquim Nabuco, protótipo de elegância, de Sales Torres Homem, de Zacarias de Góis e Vasconcelos, de Maciel Monteiro, o terrível dandi conquistador.

Estes quatro últimos terão sido, sem dúvida, entre os homens de sua época, dos que se apresentavam com maior distinção, revelando ao menos, a preocupação de se mostrar elegantemente vestidos. Sales Torres Homem costumava, mesmo, dizer:

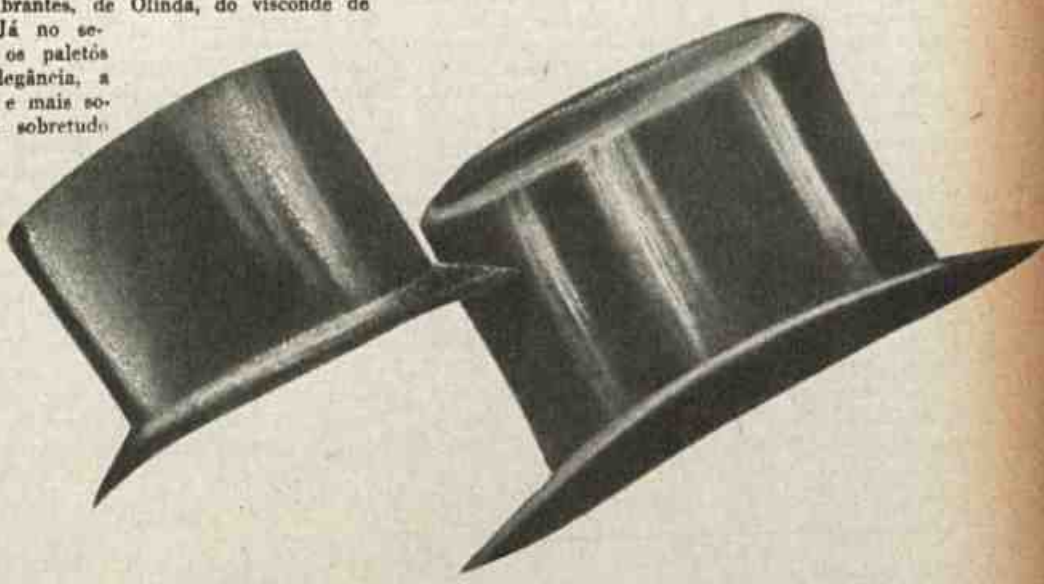
— E' preciso não deixar aos mediocres e tolos sequer essa superioridade, trajarem bem.

E como a pilheria, o humor, o gracejo eram-lhe instintivos, acrescentava sempre sorrindo:

— As exterioridades têm inquestionável importância. A um tresloucado e criminoso é muitissimo mais fácil dar logo cabo de qualquer maltrapilho, do que simplesmente desrespeitar um homem revestido das insignias de alta posição social. Conturba-o a certeza de que êsse insulto será incontinente punido pelas leis e pelas autoridades.

Sales Torres vestia-se, assim, "com o maior apuro", seguindo com assinalado interêsse a moda parisiense. Suas roupas eram justas e bem passadas. Não se dirá que, como o belo Brumell, demorasse duas horas ao espelho e arranjar a gravata e, até conseguir um "nó perfeito", 'amarrotasse" e "inutilizasse" "quarenta gravatas". Mas Sales Torres levava o seu apuro ao ponto, como recorda o visconde de Taunay, de professar "todo um sistema de idéias acêrca da côr da gravata apropriada ao dia e da pedra preciosa que tinha que nela figurar. Dissertava longamente sôbre "a significação das gemas entre os antigos e a sua adaptação às roupagens que deviam fazer realçar — o diamante sôbre o estofo preto a safira sôbre o branco, a esmeralda no vermelho, o topázio em cima do azul..."

Conclue à página 236



CROCHÊT

ENTREMEIO E PONTA

Material: 8 novelos de Mercer Crochê. Agulha de Crochê n. 12. Abreviações: Trança — T. Crochê simples — C. S. Dupli Crochê —D. C. Triplo Crochê — T. C.

Primeira Seção: Começando no centro da roseta, T 10. Unir com o ponto sem laçada. 1ª carr, T 1, 20 C. S. no anel. Ponto sem laçada no ponto C. S. 2ª carr: (Lado direito da roseta) * T 3 (para contar como 1 D C), D C no seguinte C S, 2 D C no seguinte C S, D C no seguinte 2 C S, T 3, virar; D C. no seguinte 4 D C, 2 D C. no ponto de cima da T que virou, T 3, virar; D C no 1º D C, D C, no 5 D C, D C. em cima do ponto da T. que virou. Trabalhando sôbre o lado desta petala fazer T 3, ponto sem laçada no mesmo lugar como o último D C. T 2, ponto sem laçada nas 3 T em baixo, T 2, ponto sem laçada no D C (petala completa). Repetir da * 3 vezes mais; T 3. D C no seguinte C S, 2 D C no seguinte C S, D C. no mesmo lugar como o ponto sem laçada da última carr; T 3, virar; D C no seguinte 4 D C, 2 D C no ponto de cima da T que virou, T 3, virar; D C no 1º DC, D C nos 5 D C. 2 D C. no ponto de cima da T. que virou (5 petalas) 3ª carr: * (T 5, C S na 3ª T da agulha) duas vezes; T 2 (fazer picot aberto); C S. no 3º ponto da T. que virou na ponta da seguinte petala, fazer um picot aberto, C S. em cima da mesma petala. Repetir da * unindo, o último picot aberto, com ponto sem laçada na base do 1º picot aberto. Agora trabalhar da seguinte maneira: 1ª carr.: Ponto sem laçada até o 1º ponte da T entre os picots do seguinte picot aberto, T 1, C S entre os mesmos picots, * fazer um picot aberto C S entre os picots do seguinte picot aberto. Repetir da * 2 vezes mais. Virar, 2ª carr.: T 5, C S na 3 ª T da agulha; * fazer picot aberto, C S entre os picots do seguinte aberto. Repetir da * 2 vezes mais. Virar, 3ª e a 4ª carr: Repetir a 2ª carr. 5ª carr: (T 5, C S na 3ª T da agulha) 3 vezes; T 2, C S entre picots do 1º ponto aberto. T 7, C S entre o picot do seguinte aberto, virar; 7 C S no aberto de 7 T, virar; T 5 (para contar como D C e T 2), D C no seguinte C S, (C 2, D C no seguinte C S) 5 vezes (fazer o leque); T 5, C S na 3ª T. da agulha, T 2, C S entre picots do último picot aberto. Virar, 6ª carr: (T 5, C S na 3ª C da agulha) 3 vezes; T 2, (C S no seguint espaço de 2 T do leque, T 3, C S no mesmo espaço) 6 vezes; T 5, C S entre os picots do seguinte picot aberto. Virar, 7ª carr: (T 5, CS na 3ª T da agulha) 3 vezes; T 2, C S na seguinte de 3 T do leque fazer um picot aberto, pular 3 abertos de 3 T, C S no seguinte aberto de 3 T, um picot aberto C S entre os picots do seguinte aberto. Virar. 8ª e 9ª carr. Repetir a 2ª carr. Arrematar

Segunda Seção. Trabalhar da mesma maneira da Primeira Seção até completar a 8ª carr: Virar, 9ª carr: (T 5, C S na 3ª T da agulha) duas vezes; T 1, pular 4 abertos picots no lado direito da roseta da Primeira Seção, C S entre os picots do seguinte picot aberto na Primeira Seção, * T 4, C S na 3ª T da agulha, T 2, C S entre os picot do seguinte picot aberto da Segunda Seção, T 5, na 3ª T da agulha, T 1, C S, entre os picots do seguinte picot aberto da Primeira Seção. Repetir da * uma vez mais, T 4, C S na 3ª T da agulha, T 2, C S entre picots do seguinte picot aberto da Segunda Seção. São 4 picots abertos em cada lado da roseta. Arrematar.

Fazer o necessário números de seções, unindo-as como se fez da Segunda Seção, a Primeira Seção. Arrematar. Ponta: Do lado avesso, prender a linha entre os picots do 4.º picot aberto até o direito unindo no fim da roseta, 1ª carr. T 10, * (C S entre os picots do seguinte aberto, T 7) duas vezes; D C entre os picots do seguinte aberto, T 7, pular 2 picots, T C entre picots do seguinte aberto) 4 vezes; T 7, D C entre picots do picot aberto na seguinte roseta. T 7. Repetir da * T 1, virar. 2ª carr: Trabalhar 9 C S em cada espaço. Arrematar.

Festão da margem. Prender a linha até o 4 º picot do picot aberto da 1ª roseta. 1ª carr: * C 9, C S entre picots do seguinte aberto. Repetir da * C 1, virar. 2ª carr:: Ponto sem laçada na 4ª T, T 1, C S no aberto, * T 9, C S no seguinte aberto, T 3, virar; fazer 14 D C no aberto, T 3, virar; D C nos 13 D C, D C no ponto de cima da T. que virou, (T 5, pular o seguinte D C, C S no seguinte DC) 6 vezes; T 5, C S no ponto de cima da T. que virou, 7 vezes; C S no seguinte aberto da 1ª carr., T 9, C S no seguinte aberto. Repetir da * terminando

com 7 T 5 abertos, C S no seguinte aberto da 1ª carr. Virar. 3ª carr.: Ponto sem laçada na 2 T. T 1, C S no aberto, * (C 5, C S no seguinte aberto de 5 T) 6 vezes; T 5, C S no seguinte aberto de 9 T, T 5, C S no seguinte aberto de 5 C. Repetir da *. Arrematar. Entremeio. Trabalhar da mesma maneira que a Ponta emitindo o festão fazendo a ponta sôbre ambos os lados.

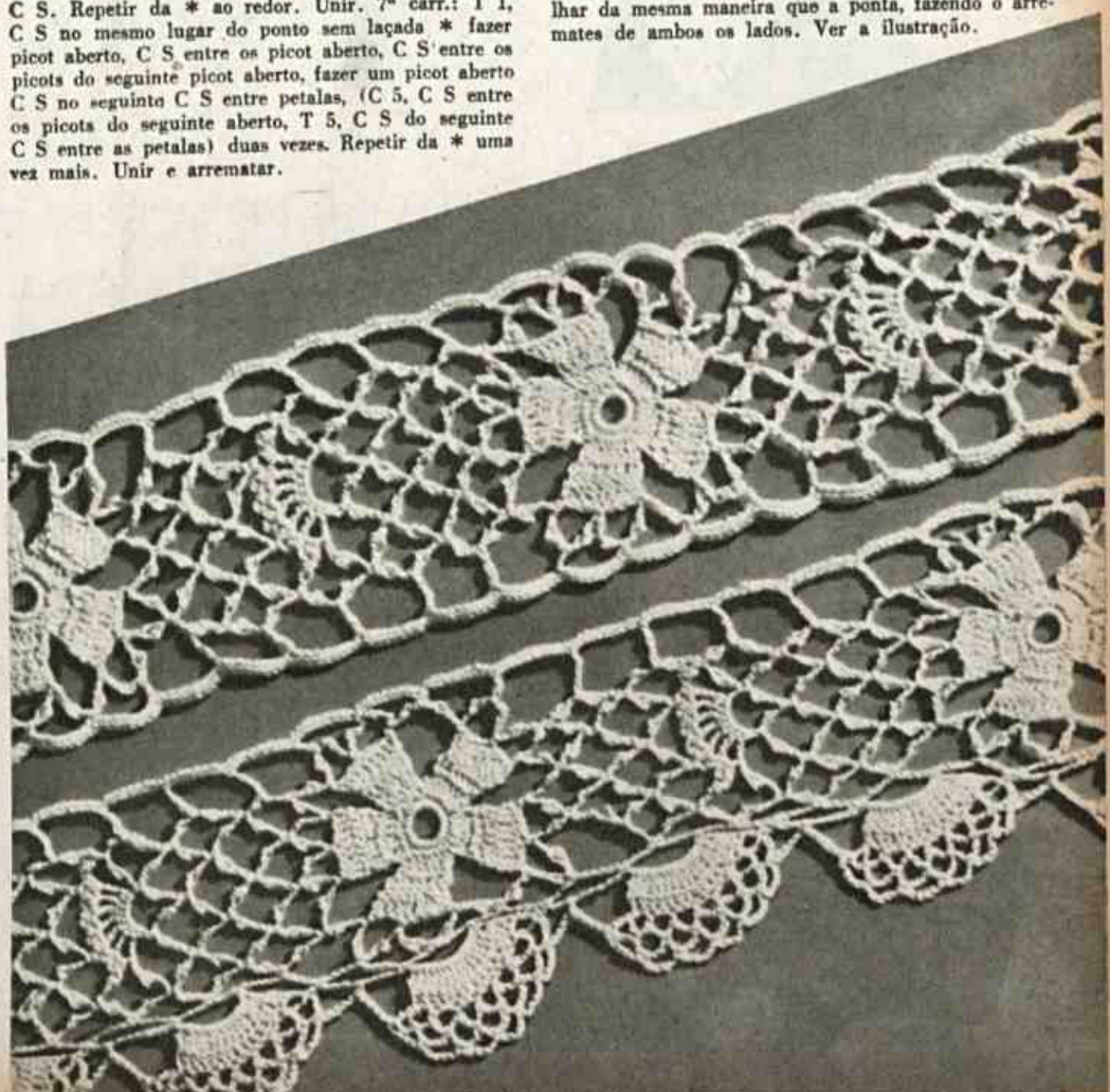
ENTREMEIO E PONTA DE CROCHÊ

Material: 6 novelos de Mercer crochê. Agulha de crochê n. 12 A breviações: Trança — T. Crochê Simples — C. S. Duplo Crochê — D. C.

Primeiro motivo: Começa-se no centro, T 6. Unir com ponto sem laçada olhar a figura 87 * 1ª carr.: T 1, 12 C S no anel, ponto sem laçada nô 1º C. S.

Figura 88**. 2ª carr: T 1, C S no mesmo lugar do ponto sem laçada, * T 5, pular o seguinte C S, C S, no seguinte C S. Repetir * ao redor, unir a vítima T de 5 pontos no ponto sem laçada no 1º C S 3ª carr.: Em cada aberto fazer C S, metade D C, 3 D C metade 10 C e C S. Figura 89**. Unir 4ª carr: T 1, C S, no mesmo lugar do ponto sem laçada. * T 5, C S entre os seguintes 2 C S. Pepetir da * ao redor. Unir 5ª carr.: Em cada aberto fazer C S, metade D C, 5 D C, metade D C e C S. Unir. 6ª carr.: T 1, C S no mesmo lugar do ponto sem laçada, * (T 5, C S na 3ª T da agulha) duas vezes T 2 (picot feito no aberto). C S entre o seguinte 2 C S. Repetir da * ao redor. Unir. 7ª carr.: T 1, C S no mesmo lugar do ponto sem laçada * fazer picot aberto, C S entre os picot aberto, C S entre os picots do seguinte picot aberto, fazer um picot aberto C S no seguinte C S entre petalas, (C 5, C S entre os picots do seguinte aberto, T 5, C S do seguinte C S entre as petalas) duas vezes. Repetir da * uma vez mais. Unir e arrematar.

Segundo motivo: Trabalhar da mesma maneira como o 1º motivo até completar a 6ª carr.: 7ª carr: T 5, C S na 3ª T da agulha, T 1, C S entre picots correspondendo o picot aberto do Primeiro Motivo, T 4, C S na 3ª T da agulha, T 2, C S entre o picot, do seguinte picot aberto do segundo motivo, T 5, C S na 3ª T da agulha, T 1, C S entre picots do seguinte picot aberto do Primeiro Motivo, T 4, C S na 3ª T da agulha, T, C S no C S entre as petalas do Segundo Motivo, T 5, C S entre picots do seguinte picot aberto do Segundo Motivo e completar a carr. como o Primeiro Motivo. Arrematar. Fazer o necessários motivos, unindo-os como foi feito nô Primeiro Motivo. Emendar a linha depois do 2º picot do 2º picot aberto no fim do pedaço e trabalhar sôbre ao longo da margem a seguir: 1ª carr. T 10, C D no seguinte aberto de 5 C, * (C 3, C S no seguinte aberto) duas vezes; T 3, D C no seguinte aberto, T 6, D C antes do 1º picot no seguinte picot aberto, D C depois picot no seguinte picot aberto do seguinte motivo T 6, D C do seguinte aberto do 5 T. Repetir da *, terminando com D C antes do 1º picot e do picot aberto do último motivo. T 5, C S na 3ª T da agulha. T 2, virar. 2ª carr:. C S no aberto de 6 T, * T 5, C S na 3ª T da agulha, T 2, C S no no D C, (T 5, C S na 3ª T da agulha, T 2, C S no seguinte C S) duas vezes; T 5, C S na 3ª T da agulha, T 2, C S no seguinte D C, (T 5, C S na 3ª T da agulha. T 2, C S no seguinte aberto de 6 C) duas vezes. Repetir da *. Arrematar. Entremeio. Trabalhar da mesma maneira que a ponta, fazendo o arrematos de ambos os lados. Ver a ilustração.



verão usar sandalias que permitam aos dedos do pé seguir a mesma ordem colorida dos dedos das luvas...

Essa arlequinada evidentemente não será capaz de comprometer a ordem universal. Nem as mulheres ficarão, por isso, menos belas; apesar de ficarem um pouquinho mais ridiculas...

Mas a vida é assim feita. E precisa, para atenuar-lhe as tragédias e o sofrimento, dessas pequeninas notas de pitoresco que levam, como o espetáculo dos palhaços, ao sorriso e à piedade...

Deixemos a essas crianças grandes, que acreditam cegamente na mentira dourada e efemera da moda, a ilusão boa de que há uma grande felicidade e uma grande alegria em pintar as unhas dos pés como as portas das tinturarias...

NO REINO COLORIDO DA FUTILIDADE...

OS homens acusam as mulheres de serem futeis. Mas são êles os principais culpados.

Não só porque alimentam essa futilidade, com os seus galanteios muitas vezes insinceros e fora de propósito, como são os inspiradores e os fabricantes das grandes tolices da vaidade.

Mais uma bobagem, que, por se tratar de mulheres, pode ser classificada de bobagem deliciosa, vai ser remetida de Paris para o mundo.

Acabam de ser lançadas, pelos ditadores da futilidade, umas luvas que têm, em cada dedo, uma côr diferente.

Para combinar com essas luvas, as elegantes de-

E' um prazer que fica na fronteira da ingenuidade com a tolice mas que deve agradar a essas crianças, em busca de um Natal eterno, como agradavam a nós, na nossa infância, os bigodes e as barbas que pintavamos a carvão — no tempo, é verdade, em que barbas e bigodes ainda eram deste mundo...

Mas não foram só as barbas e os bigodes que já fugiram para regiões desconhecidas. Foi também o bom senso...

Até o arco-iris, cansado do espaço e da sua gloria azul, resolveu descer, aproveitando-se da confusão geral, acompanhado de tôda a gama de suas côres — para os dedos nervosos dos pés femininos...

BENJAMIM COSTALLAT

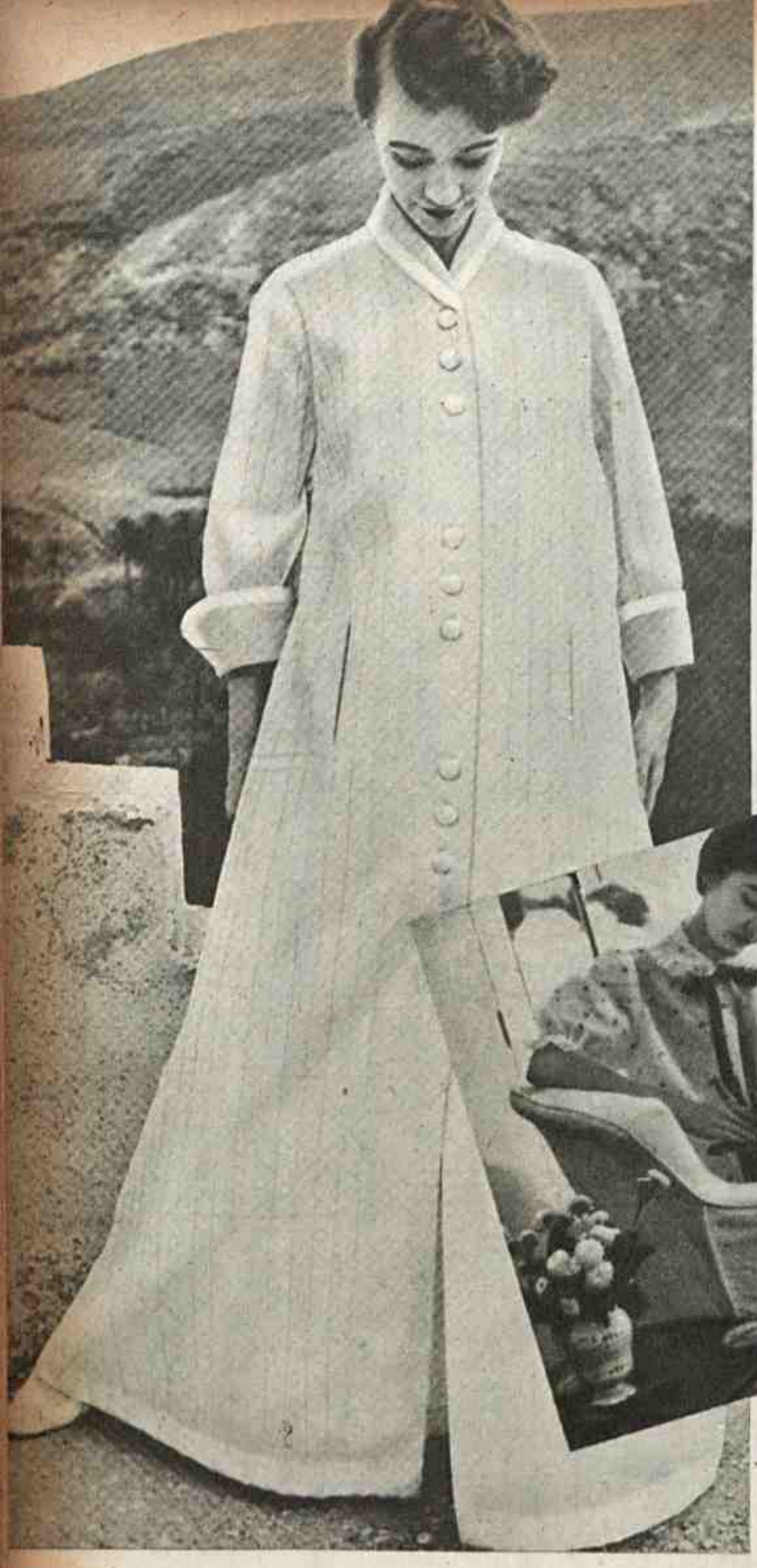
CRÔNICA DE 1938

LINGERIE

ROUPAS
DE
CAMA ·
CALÇAS
BLUSAS
E
OUTROS
ASSUNTOS

AT HOME

O primeiro modelo é um longo robe caseiro, talhado em seda, lã fina ou algodão listrado.
O segundo, muito faceiro, faz-se com surah ou voile estampado, filó franzido na gola e nas mangas, laço de fita de veludo azul rei.



UM... DOIS...

UM — Camisola de popeline de côr guarnecida com fustão fino.

DOIS — Robe de Chambre de algodão listrado. Confortável e "chic".

GINÁSTICA E REPOUSO

Modelo de pijama para a ginástica matinal, ao saltar do leito, o que torna o corpo esbelto e boa vontade para vencer o día.

Robe de chambre talhado em popeline verde com listras pretas.

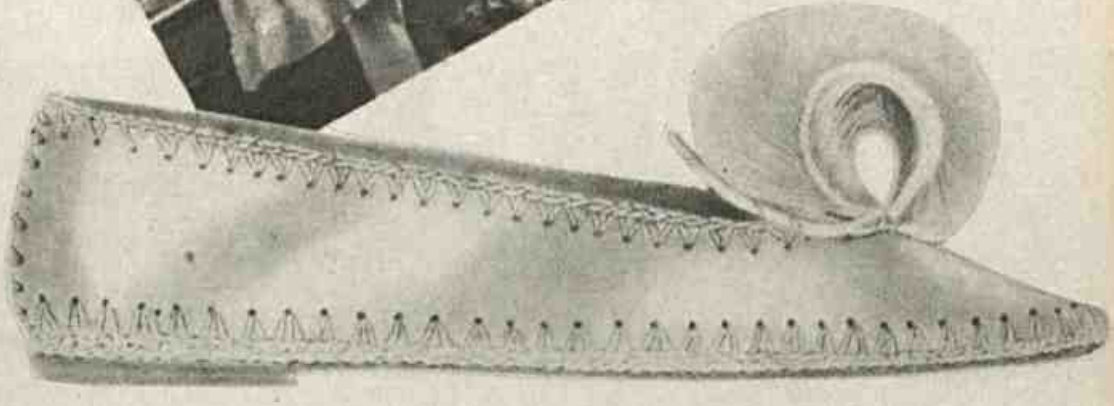
Camisola de popeline listrada.

Pijama composto de calças escuras, blusão branco com bolas escarlates, casaco listrado — preto e branco.

Camisola de crêpe da China, talhado no estilo Império.

LINGERIE FINA

De tafetá ou de algodão engomado esta combinação, cuja saia tem folhos superpostos, resulta essencial aos modernos vestidos.



MODELINHOS GALANTES

Anágua de cetim armado coberta com renda.

Combinação de seda enfeitada com entremeios de babado de filó.

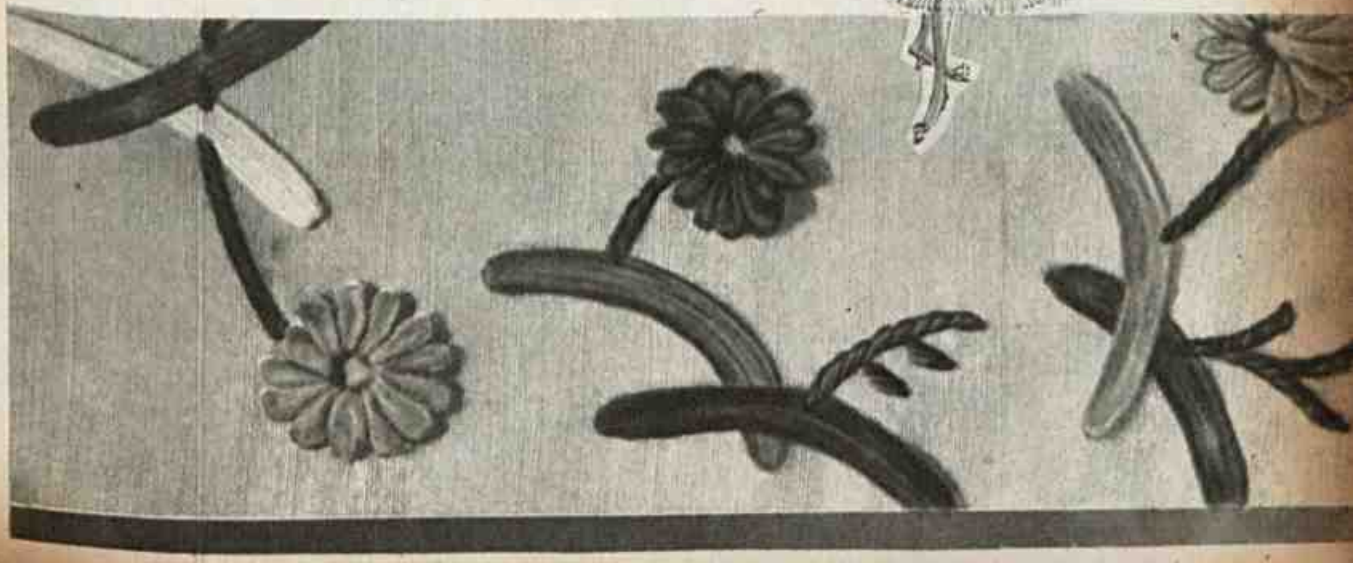
Pijama listrado

TRÊS FINALIDADES

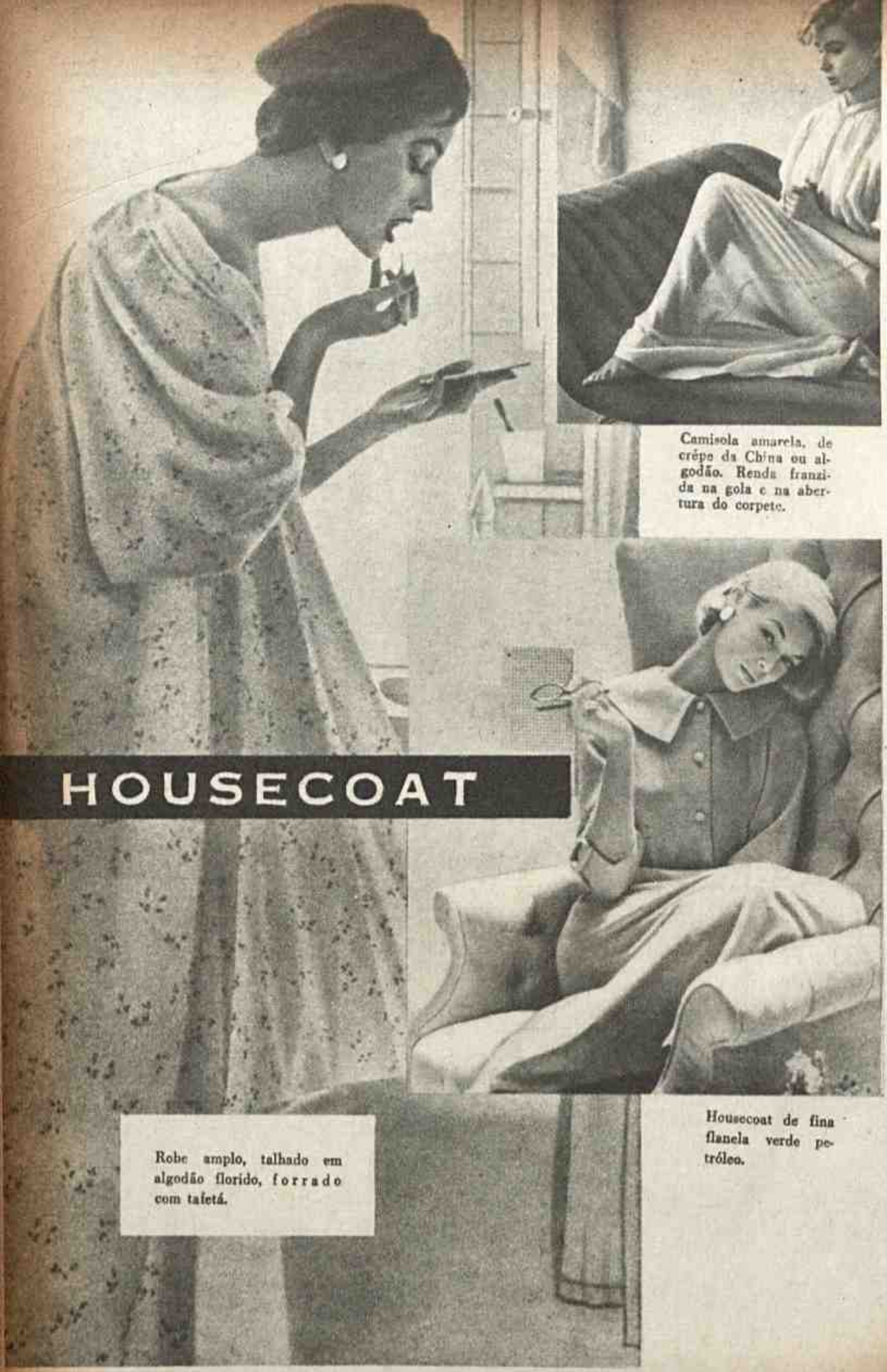
Housecoat de algodão rosa madeira, gola de cetim preto. Tipo da roupa caseira, cômoda e elegante.

Pijama curto, de algodão de tonalidade suave, enfeitado com estreito bico de renda grossa.

Combinação de percal guarnecida com renda e um folho plissado na barra da saia.



HOUSECOAT



Camisola amarela, de crêpe da China ou algodão. Renda franzida na gola e na abertura do corpete.

Housecoat de fina flanela verde petróleo.

Robe amplo, talhado em algodão florido, forrado com tafetá.

DORMIR E LEVANTAR-SE

Vestido matinal talhado em popeline estampada. As flôres são agrupadas em grinalda guarnecendo a gola e o cinto.

Camisola de opala azul celeste enfeitada com renda branca.

Camisola de opala, guarnição de renda.

BELEZA

AS sobrancelhas, que as mulheres usaram tão finas como riscadas a lápis, hoje os técnicos impõem-nas aproximadas do natural. Por vêzes é necessário aumentá-las no sentido horizontal, outras se torna mistér corrigir falhas. É preciso, portanto, cultivar as sobrancelhas e em seguida corrigí-las, respeitando-se porém, a linha natural.

A maneira por que a leitora se penteia também influi na linha do rosto. Num rosto alongado nunca é possível assentar um cabelo em pirâmide, como também será a sorte de penteado detestável para quem possui testa mais proeminente que as maçãs do rosto ou melhor, sem as devidas regras de proporção.

Ser bonita não é tão fácil assim ...

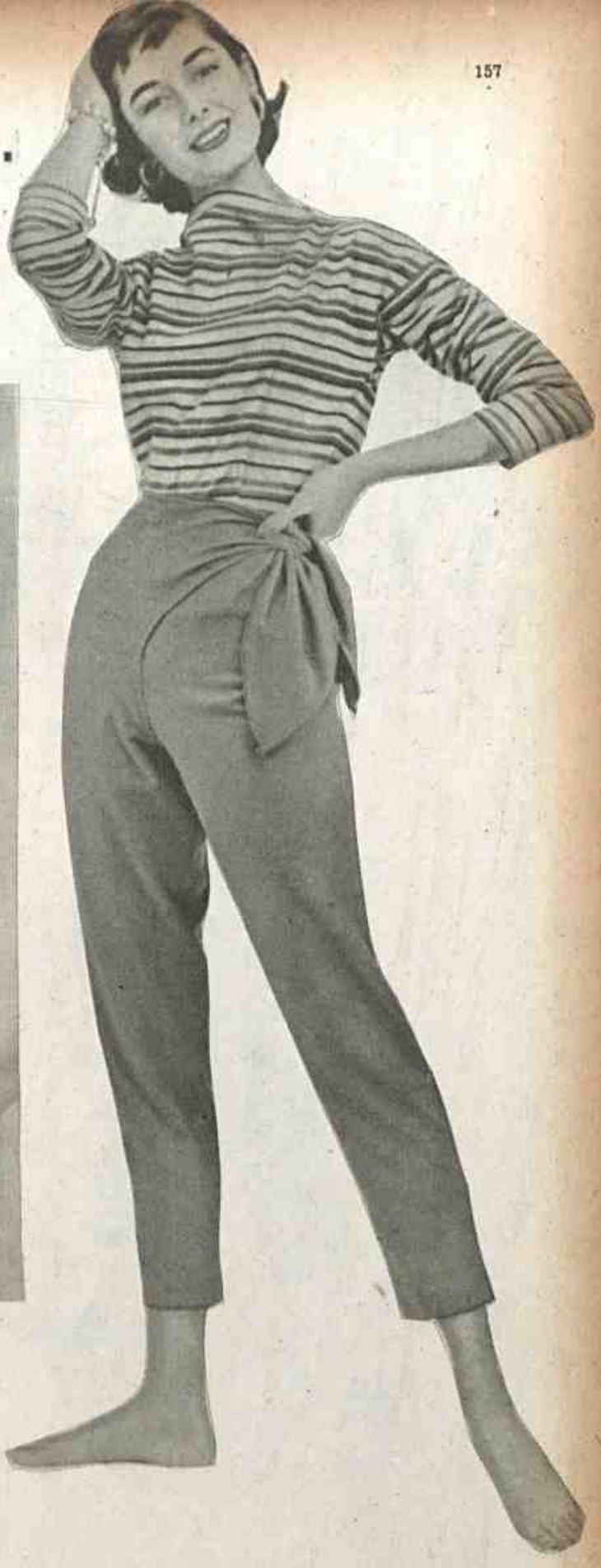
EM CASA

Gracioso conjunto para estar em casa, no campo ou na cidade: calça e colete de tecido estampado em xadrêz, blusa preta (Best. & Co. N. York).

Calça preta, listrada de branco, bonita blusa branca, cinto verde — composição para estar elegantemente vestida em casa., (Modelo de Merrimack — cotton — N. York).

RECEBER...

Calça de veludo preto, cinto de pelica bordado a ouro, "sweater" branco bordado com pérolas e fios dourados — para receber as amigas. (Modelo de Best & Co. — 5th., av. N. York).



É de Gimbels (N. York) esta composição original: calça de "drap" acetinado verde musgo, blusa branca com listras verdes em dois tons e pretas.

FIM DE SEMANA

DOIS tipos de roupa para o fim de semana que, hoje em dia, é quase sempre passado na montanha ou numa das belas praias do Rio ou do Estado do Rio, aqui estão a seduzir a leitora.

O de calça curta (de Russeks — 5th av. N. York), é marinho, preto ou castanho mel com uma blusinha de algodão alegremente listrado.

De Pinna (N. York — 5th av.) desenhou o segundo: calça comprida, estreita sem exagêro, cintura alta e um cinto de côr viva sobre o cós, blusa listrada.

Robe de chambre, de algodão quadriculado, gola, beira dos bolsos e punhos brancos.

Sapatinhos e "liseuse" de tricô. (Modelos de Rakan — Milão).

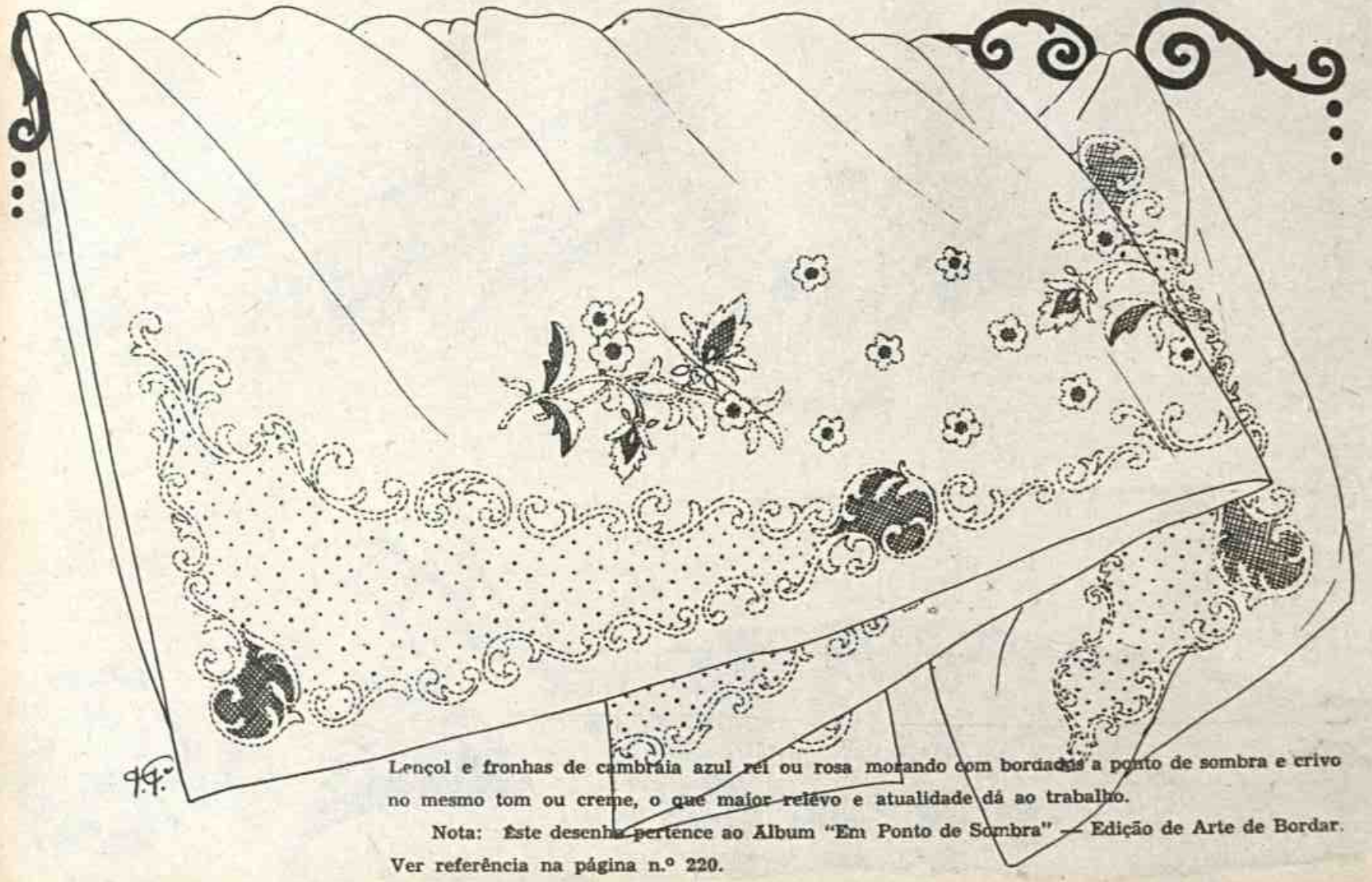
Macacão marinho, blusa - sweater branca.

Blusão solto, calça ligeiramente estreita. Talhar em algodão ou panamá. Se fôr destinado a dormir o tecido deve ser leve.

Camisola de cetim Rhodia Voile, decote com renda Valenciana.

Dois robes de chambre práticos: o liso é de fustão verde guarnecido com bordado: o listrado é também de algodão.

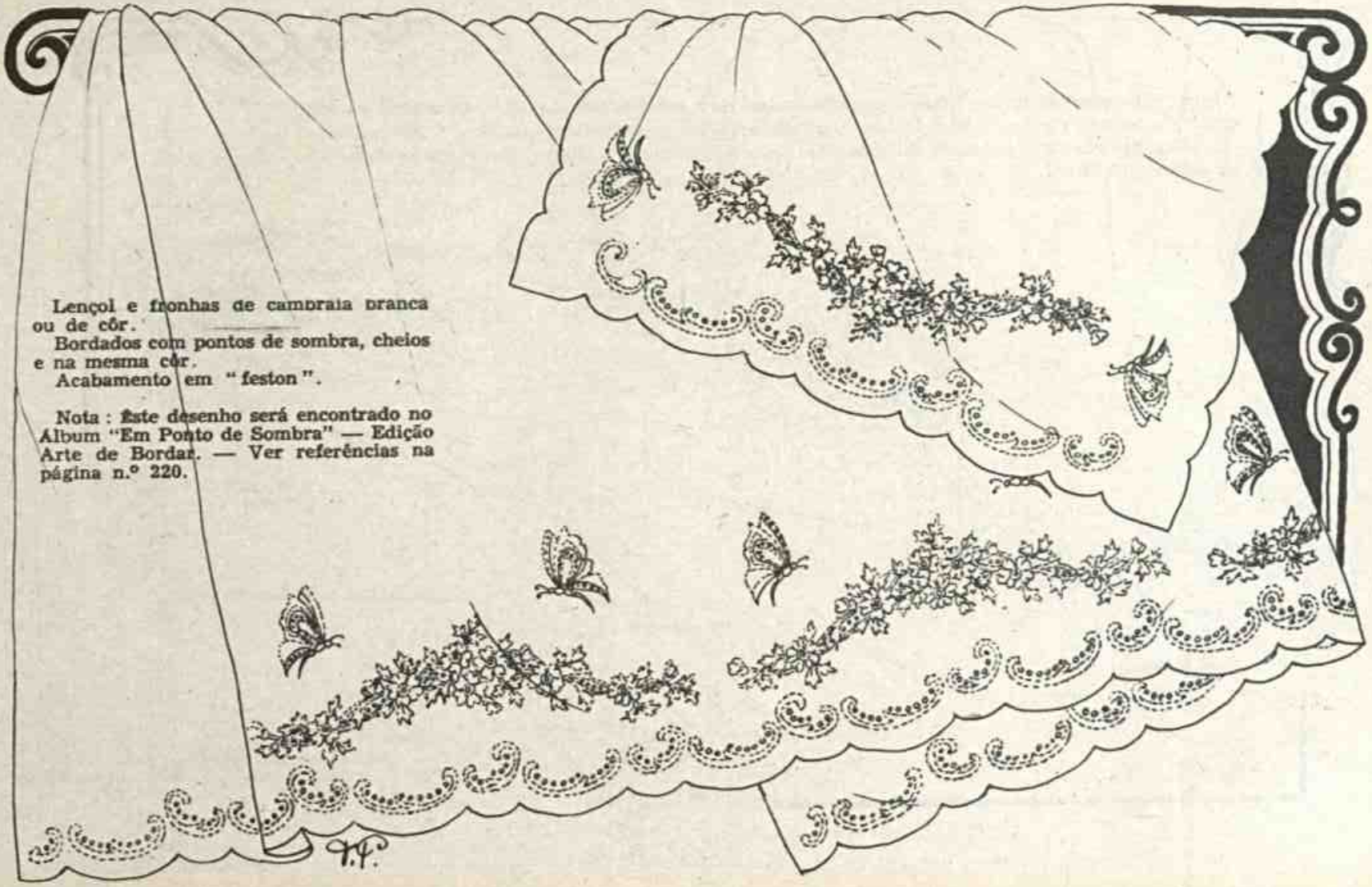
Calça e blusa de panamá ou veludo preto, guarnição de cadarço vermelho e dourado, borlas douradas. Para receber em casa, na intimidade.



Lençol e fronhas de cambraia azul rei ou rosa morando com bordados a ponto de sombra e crivo no mesmo tom ou creme, o que maior relêvo e atualidade dá ao trabalho.

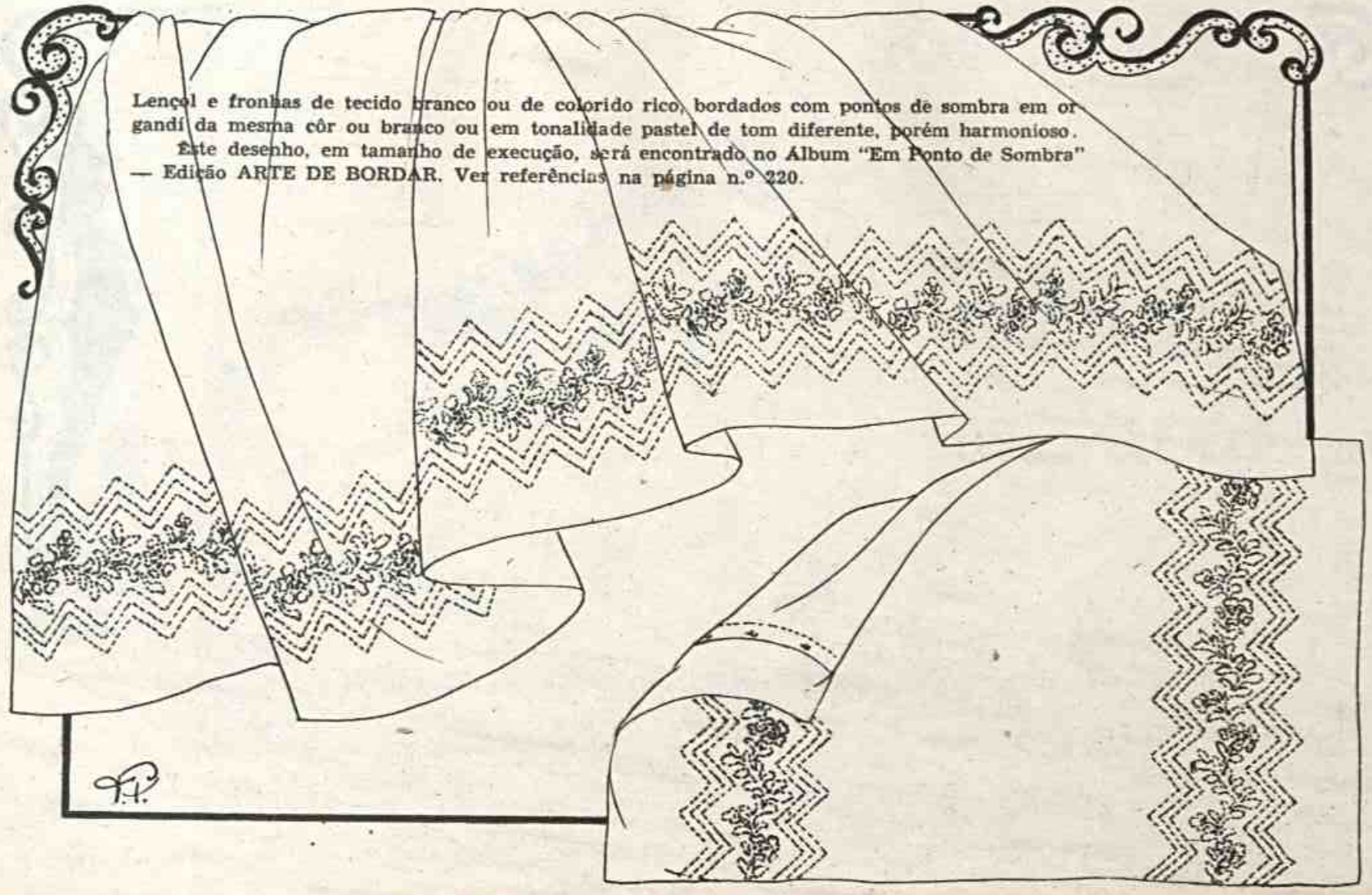
Nota: Este desenho pertence ao Album "Em Ponto de Sombra" — Edição de Arte de Bordar.

Ver referência na página n.º 220.



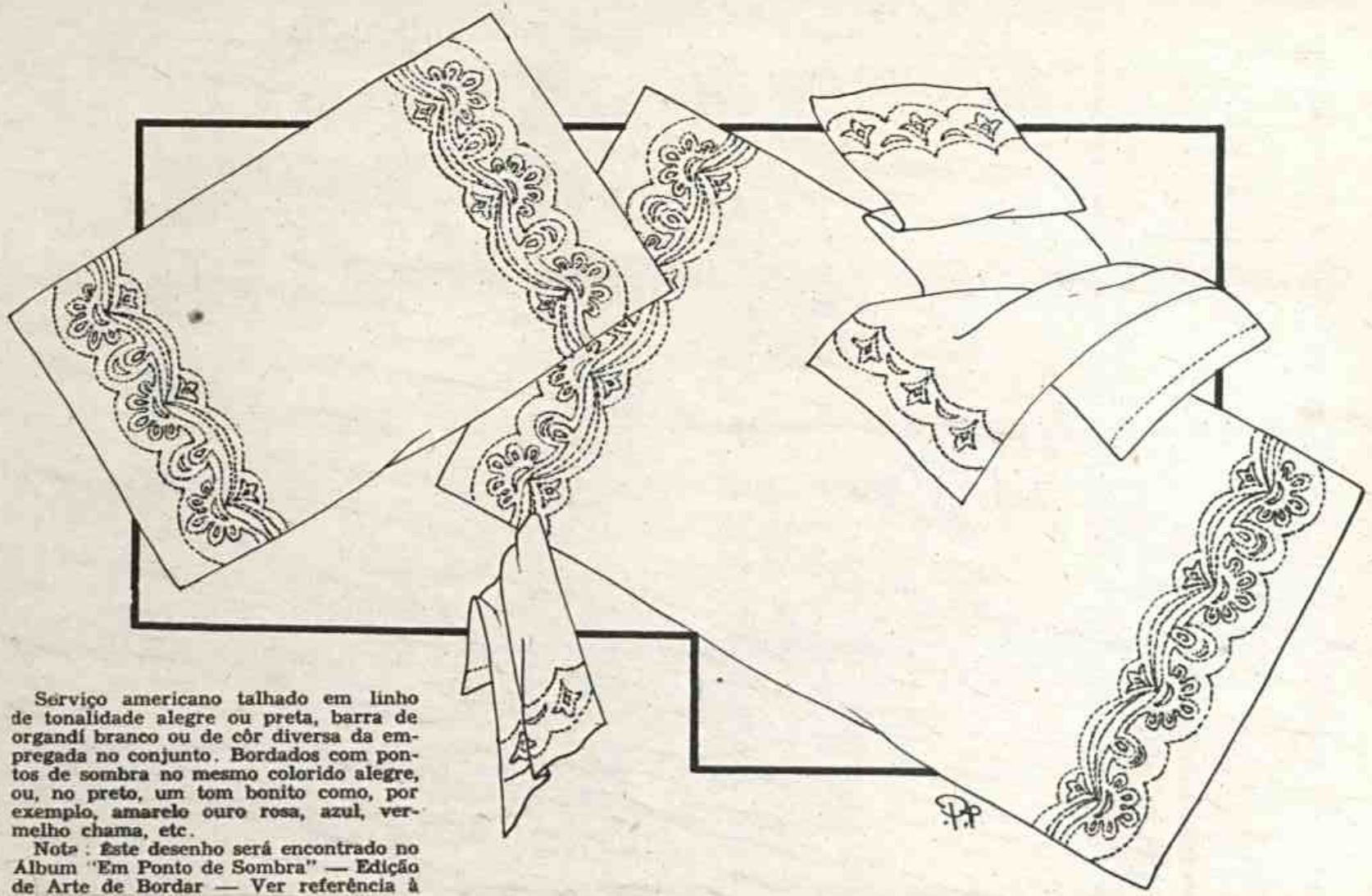
Lençol e fronhas de cambraia branca ou de côr.
Bordados com pontos de sombra, cheios e na mesma côr.
Acabamento em "feston".

Nota: Este desenho será encontrado no Album "Em Ponto de Sombra" — Edição Arte de Bordar. — Ver referências na página n.º 220.



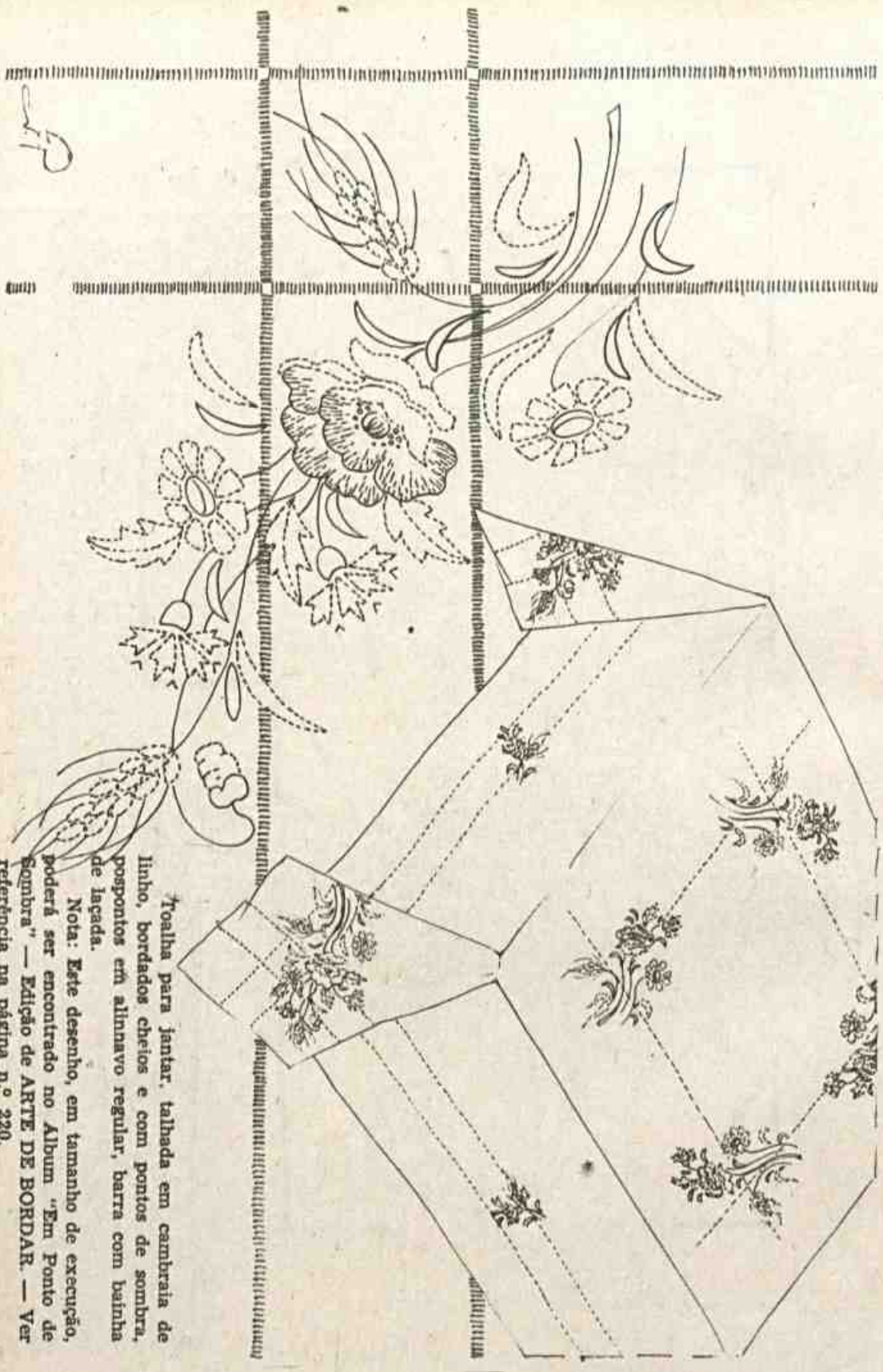
Lençol e fronhas de tecido branco ou de colorido rico, bordados com pontos de sombra em organdí da mesma côr ou branco ou em tonalidade pastel de tom diferente, porém harmonioso.

Este desenho, em tamanho de execução, será encontrado no Album "Em Ponto de Sombra" — Edição ARTE DE BORDAR. Ver referências na página n.º 220.



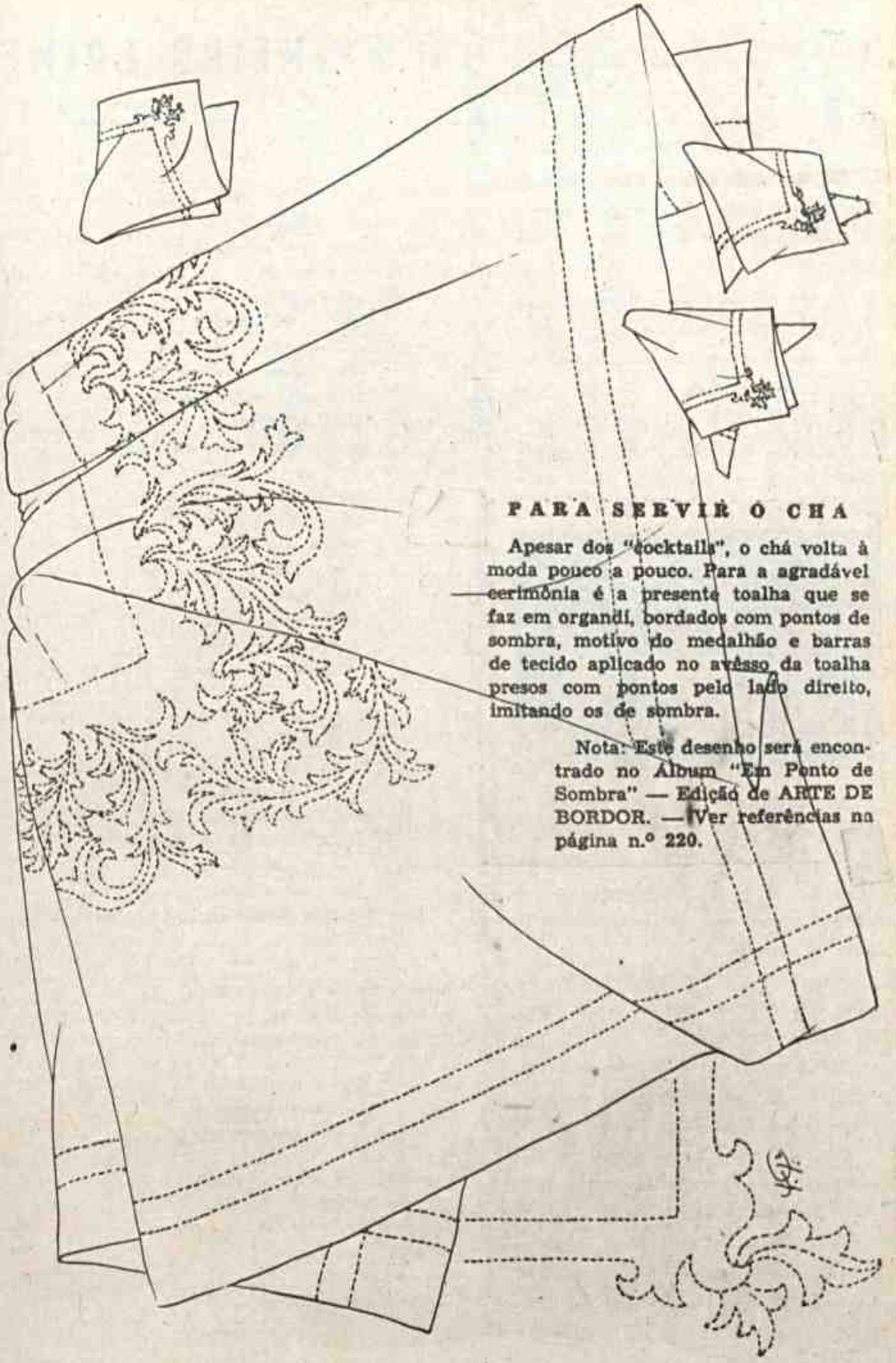
Serviço americano talhado em linho de tonalidade alegre ou preta, barra de organdí branco ou de côr diversa da empregada no conjunto. Bordados com pontos de sombra no mesmo colorido alegre, ou, no preto, um tom bonito como, por exemplo, amarelo ouro rosa, azul, vermelho chama, etc.

Nota: Este desenho será encontrado no Álbum "Em Ponto de Sombra" — Edição de Arte de Bordar — Ver referência à página n.º 220



Toalha para jantar, talhada em cambraia de linho, bordados cheios e com pontos de sombra, pospontos em alinnavo regular, barra com bainha de laçada.

Nota: Este desenho, em tamanho de execução, poderá ser encontrado no Album "Em Ponto de Sombra" — Edição de ARTE DE BORDAR. — Ver referencia na página n.º 220.



PARA SERVIR O CHA

Apesar dos "cocktails", o chá volta à moda pouco a pouco. Para a agradável cerimônia é a presente toalha que se faz em organdí, bordados com pontos de sombra, motivo do medalhão e barras de tecido aplicado no avêsso da toalha presos com pontos pelo lado direito, imitando os de sombra.

Nota: Este desenho será encontrado no Album "Em Ponto de Sombra" — Edição de ARTE DE BORDOR. — Ver referências na página n.º 220.

BENEDITO IX FOI PAPA AOS DOZE ANOS

Poucos sabem que a Igreja Católica teve um rapaz de doze anos de idade. Mas, é verdade. Chamou-se, na hierarquia religiosa, Benedito IX.

Foi em 1033.

Ele fazia parte da família dos condes de Tusculum, à qual também pertenceram dois Papas anteriores: Benedito VIII e João XIX.

Naquela época, a Santa Sé era considerada pelos nobres como um posto importante para êles e por isso a disputavam.

Dois partidos rivais, os Crecentius e os condes de Tusculim, batiam-se pela toara.

Em 1012, esses últimos conseguiram colocar um dos seus como Papa, sob o nome de Benedito VIII.

Com a sua morte, em 1024, seu sucessor foi o próprio irmão que não era mais que um simples leigo. E, com a falecimento dêste, a tiara passou naturalmente ao seu sobrinho apenas saído da infância, com o nome de Benedito IX.

Sua eleição foi conseguida a peso de ouro. Mais uma vez estava a família dona do trono de São Pedro.

Por instigação dos parentes, o jovem Pontífice sacrificou completamente sua autoridade espiritual.

Por outro lado sua vida privada foi dissoluta. Os habitantes de Roma se revoltaram e Benedito IX teve de fugir.

Voltou, depois, à frente de um pequeno exército, reassumindo o poder. Abandonou-o em 1055, quando entrou para um Convento da Alemanha.

O PRIMEIRO CRIME

LUIZ GOULART

JEOVÁ sorria...
Seu olhar, por tudo então criado,
Contemplava a criação...
Como o artista que, extenuado,
Vê completa a sua obra,
Sorrindo, ensimesmado...
Jeová sorria cheio de satisfação!...

Eva, expondo o corpo nu,
Alvo como os lírios puros,
Olhava sem ver...
Com o mesmo olhar das monjas
Que vêem o mundo
Através do crepe do sonho...
Só que ela já amava...
Amava sem saber.
Pois a história da serpente
Vem depois.
Muito depois vem
A história da maçã...
— Não se ama, assim, tão de repente...

Estava escrito...
E aconteceu...
Adão não resistiu ao primeiro sorriso
Que, certa manhã,
Eva lhe ofereceu...
Ferindo seus pés de pluma
Nos espinhos cruéis
Das rosas vermelhas...
— Não falemos mais na história
Da maçã...

Raios cortaram o firmamento:
Jeová tremia de cólera
No ribombar das trovoadas...

Mas a expulsão não foi um castigo;
Eles se amavam...
E para que ter juízo?...

Expulsos — os dois — levaram,
Em seus corações,
Todo o esplendor do Êdem,
A vastidão do Paraíso
E o esquecimento
De tôdas as maldições!...

"IL BARBIERE DI SIVIGLIA"

GIOCCHINO Antônio Rossini, o grande compositor italiano, se havia comprometido a escrever duas novas óperas para o Carnaval Romano de 1816. A primeira ficou pronta em dezembro de 1815. A segunda eúltima delas devia estar terminada até 20 de janeiro de 1816, e, até poucos dias antes daquela data, Rossini desconhecia até mesmo o tema do qual iria tratar... Foi Sterbini quem lhe sugeriu a idéia de musicar o "Barbier de Séville", de Beaumarchais. Aliás, não seria esta a primeira vez, pois que vários anos atrás já Paisinelo compuséra uma ópera sôbre o mesmo assunto. Rossini aceitou com entusiasmo a sugestão de Sterbini, e, imediatamente, os dois puseram mãos à obra. À medida que Sterbini lhe entregava nova parte do libreto, ia Rossini compondo, de maneira que, por assim dizer, o "Barbiere di Siviglia" foi compôsto a prestações...

Por fim, ficou a ópera terminada, e, para diferenciá-la da de Paisielo, batisaram-na de "Almaviva".

A estréia da ópera deu-se em 5 de fevereiro de 1816, e foi um dos maiores fracassos jamais assistidos... O povo romano fôra ao teatro únicamente para criticar, para achar defeitos na ópera de Rossini. E' que, naquela época, Paisielo era idolatrado pelos romanos; êstes viram no ato de Rossini, de compor uma ópera cujo assunto já antes tinha sido explorado pelo mestre, uma enorme presunção.

Dizem-nos as crônicas que Rossini consentiu que o famoso tenor espanhol Garcia, o qual iria desempenhar o papel de Almaviva, compusesse, êle próprio, uma serenata a qual seria enxertada ao primeiro ato, — 'Sendo a ação da ópera passado na Espanha. — dizia êle — nada melhor que uma bela serenata espanhola, para emprestar-lhe maior sabor local..." Mas... infelizmente, tal não aconteceu. Garcia esqueceu-se de afinar a guitarra com a qual êle mesmo se iria acompanhar, e resolveu fazê-lo, então, ali mesmo, no palco.

Foi infeliz, pois, com um gesto brusco demais, partiu uma corda do instrumento...

O público começa a vaiar. Garcia, porém, consegue substituir a corda arrebentada, e principia a cantar a serenata de sua autoria. Mas, positivamente, o tenor estava sem sorte, naquele dia, pois que o público não gostou em absoluto da ária, vaiando-a estrepitosamente. Continúa a função.

À introdução da conhecida "cavatina" de Figaro agrado bastante; porém, quando o barítono Zamboni entrou no palco com outra guitarra na mão, a platéia caiu de gargalhadas... Quando o soprano se apresentou no balcão, depois de o tenor ter cantado sua ária "Se ûl mio nome", a platéia aguardou ansiosamente a ária que, pensavam, Giorgi-Righetti iria cantar... Mas todos sabemos, que, em tal cêna, o soprano apenas diz uma única frase, sem nenhuma importância, o que exasperou sobremaneira os ânimos, já por demais exaltados. O belo e extenso dueto entre o tenor e baritono foi cantado sob estrepitosa vaia...

O único número que realmente agradou foi a ária de Rosina, "Una voce poco fá", que o público aplaudiu delirantemente. Mas... estava escrito que esta pequena felicidade não iria durar muito...

No final do ato, quando o pano estava descendo, Rossini, que regia a orquestra, vira-se de lado para o público, dá de ombros e aplaude sozinho os cantores. A platéia tomou aquilo como insulto, e, no ato seguinte, tirou a desforra. Tão grandes foram as vaias que nada se ouvia, da partitura... Ao terminar a ópera, Rossini retirou-se do teatro sob uma tempestade de urros e assovios... No dia seguinte ao da estréia, compôs Rossini a célebre ária "Ecco ridente in cielo", em substituição à "serenata espanhola de Garcia... À noite, foi de novo a ópera cantada.

Fingindo-se doente, Rossini não compareceu. Porém, neste dia, o público fôra ao teatro para, de fato, ver e ouvir a ópera.

Esta lhe agradou muito, e foi bastante aplaudida.

"Barbiere di Siviglia" é uma das óperas mais conhecidas e queridas do grande público. Todos os grandes baritonos a têm em seu repertório. Além de oferecer grandes oportunidades ao baritono, esta ópera contém, outrossim, passagem notáveis para o tenor, o soprano e o baixo. No centenário desta ópera, em 5-2-916, foi ela levada à cêna no Metropolitan de New York, com um grande elenco: Giuseppe de Luca, Maria Barrientos, nos dois principais personagens, e mais: de Segurola, Damacco e Mattfeld. No Rio, já tivemos diversas récitas desta ópera, sendo as principais em 1926, com Bidú Sayão e Crabbé e, em 1941, com Lily Pons, Borgioli, Tito Schipa e Baccaloni. Além do mais, já a tivemos com Titto Ruffo, e muitos outros cantores célebres.

JOSÉ BELLINHO FILHO

A INSPIRADORA DE RAFAEL

Na via de Santa Dorotéa, em Roma, no velho bairro de Trastevere, ainda existe a casa n. 20, em cuja fachada uma pequena lápide lembra aos viandantes que ali, naquela habitação quatro vezes secular, viveu um das mulheres mais famosas do mundo, a bela "Fornarina", inspiradora de Rafael. Foi ali, que passou grande parte de sua vida essa encantadora criatura, cujas feições se reproduzem nas mais preciosas telas do artista genial, que por espaço de superior a dez anos permaneceu fascinado pela beleza e a pureza das linhas do seu melhor modelo. Quem era, porém, essa mulher extraordinária, de tanto renome e sedução? Tratava-se de Margarida Luti, filha de um padeiro de Siena, chamado Francesco Luti. Por viver na padaria, recebeu ela o apelido de "Fornarina". Sua fama de moça bonita havia, forçosamente, de chegar aos ouvidos dos artistas do seu tempo Rafael Sanzio não hesitou um instante em procurar uma oportunidade para vê-la. Certa manhã, dirigiu-se ao endereço indicado, espreitou sôbre o muro que separava a casa da rua, e, no jardim, avistou afinal a bela jovem, quando esta se entretinha em lavar os mimosos pés.

Tão embevecido ficou que não arredou o passo. A fixidez do seu olhar, por um magnetismo estranho, acabou chamando a atenção da rapariga que, corando, deitou a correr para dentro de casa. Em breve, porém conseguiu Rafael induzí-la a servir-lhe de modelo. E as suas madonas, quase tôdas, foram inspiradas pela tímida moça do Trastevere, imortalizada, assim, e, para sempre, vinculada à glória do pintor genial.

Vestido listrado para o verão

PRISIONEIRO DA ILUSÃO

(INÉDITO)

Canoro, o passarinho na gaiola
canta para fingir felicidade.
Inda que de alva louve a claridade,
com os raios apolíneos se desola.

O que na mata os cantos acrisola
com a Natureza tôda em festas, há-de
sentir-se muito alegre de verdade,
num transporte de gôzo que consola.

O prisioneiro tem razão de queixa
de quem as leis do Criador ilude.
Das asas se servir ninguém o deixa.

Quer viver como todo passarinho.
Quer justiça, ornamento da virtude.
Quer voar. Ter um amor. Fazer um ninho.

HORMINO LYRA

O LAR MODERNO EXIGE...

... a mesma beleza e confôrto em todas as peças da casa. Na cosinha, na copa, banheiro, ladrilhos e azulejos a

PASTA SAPONÁCEA

CRISTAL

COMPLETA A BELEZA E O CONFORTO DO SEU LAR.

FARINHA E SEMOLINA DE TRIGO

SOL

PARA USO DOMESTICO

SUA GARANTIA

SANTISTA

DECORAÇÃO DA CASA

E' evidente que os coloridos entraram na decoração da casa de maneira preponderante.

Tambem é preciso saber escolhê-los, harmonizá-los mesmo quando se põe uma veste púrpura numa pequena mesa redonda e ao lado uma cadeira forrada de rosa forte ou amarélo.

Solto isso não parece nada, mas temos que vêr o restante do ambiente que não é apenas o canto referido e sim, mais adiante, na parede principal, por exemplo, prateleiras embutidas para livros e alguns bibelots originais, à frente uma poltrona amarela contracenando com outra igual, pequeno tapete violeta sôbre o chão envernizado de havana ou com cerâmica preta bem lustrosa. Além, ainda teremos uma cadeira preta com espaldar forrado de branco e o assento branco e verde, em listras, justo embaixo de um espelho retangular, médio, emoldurado de verde com um friso dourado.

Num ambiente em que se deseja que predomine o azul — de preferência o marinho bem aberto — este colorido forrará um grande sofá-divã com almofadas em duas gamas de azul cortadas por uma, de maior dimensão, vermelho lácre, lembrando o tom do tapete. A madeira do sofá será laqueada a marfim com mesinha em frente na mesma côr e uma cadeira singela estufada de azul arrôxeada. "Abat-Jour" escarlate num pé negro brilhante, e, no canto ao fundo, grandes plantas verdes em jarros de barro. "Portières" de diagonal amarelo ouro, duas cadeiras envernizadas de "marron" com almofadas azul marinho e botões dourados, mais uma poltrona verde mate, um quadro emoldurado de ouro acima do sofá, ao lado outro com moldura ouro em cinza...

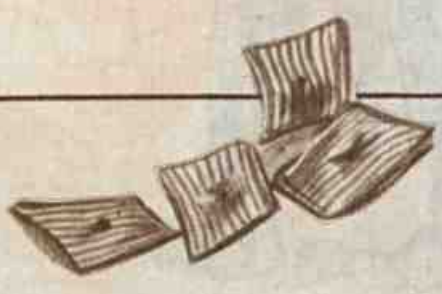
Experimente a leitora tudo isso e verá o efeito admirável que produzirá no salão onde viverá contente quando de volta a casa que é o lugar melhor para passar as horas da sua vida.

.....

Para os adeptos do modernissimo proporiamos uma sala de jantar pequena, aberta em larga porta para a de estar, forrada de verde musgo bem acentuado, um longo e estreito "etágère" de madeira natural encostada á parede, mesa longa e estreita com cadeiras forradas de azul anil sobre tapete amarelo ócre.

A seguir, a sala de estar em pleno tecnicolor leva cortina leves azul suave misturado a panos: vermelho morango com quadros brancos e rosa madeira, tons ao centro, porque novo pano azul suave vem a seguir compondo o inicial. Tapete rôxo azulado, poltronas brancas com estôfo azul brilhante, uma cadeira listrada de verde e "marron", outra escarlate. Ou as mesmas cortinas, o mesmo tapete, um canto como o descrito, outro com a parede forrada de azul noite, um sofá modernissimo, com dois lugares, de ferro preto e estôfo côr de morango maduro, poltrona no mesmo estilo forrada de rosa sulferino, pequena mesa de madeira amarela, um abat-jour moderno, de ferro dourado, plantas magnificas em jarros de barro, longa mesa de madeira pintada de preto.

Nos tempos que correm é atraente, divertido, interessante decorar a casa, coisa que a leitora fará desde que tenha bom gosto, sem maiores gastos com o decorador.

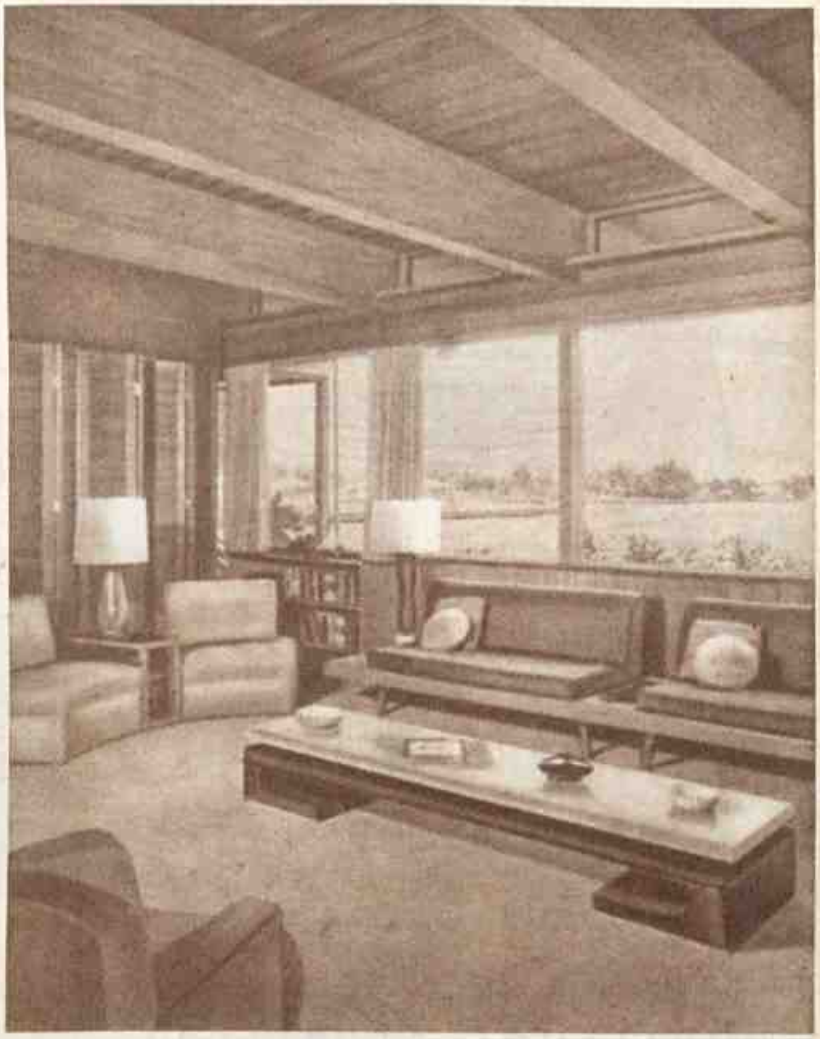


Bonito arranjo para sala de estar — Cortinas lisas, e fôrro escarlate, sofá estampado, poltronas havana e escarlate, "abat jour" brancos em suporte dourado velho.

ESTAMPARIA E LISOS

Num velho pote de barro um "abat jour" listrado, do mesmo algodão vermelho e branco que cobre a mesa. Sugestão parisiense para a casa de campo.

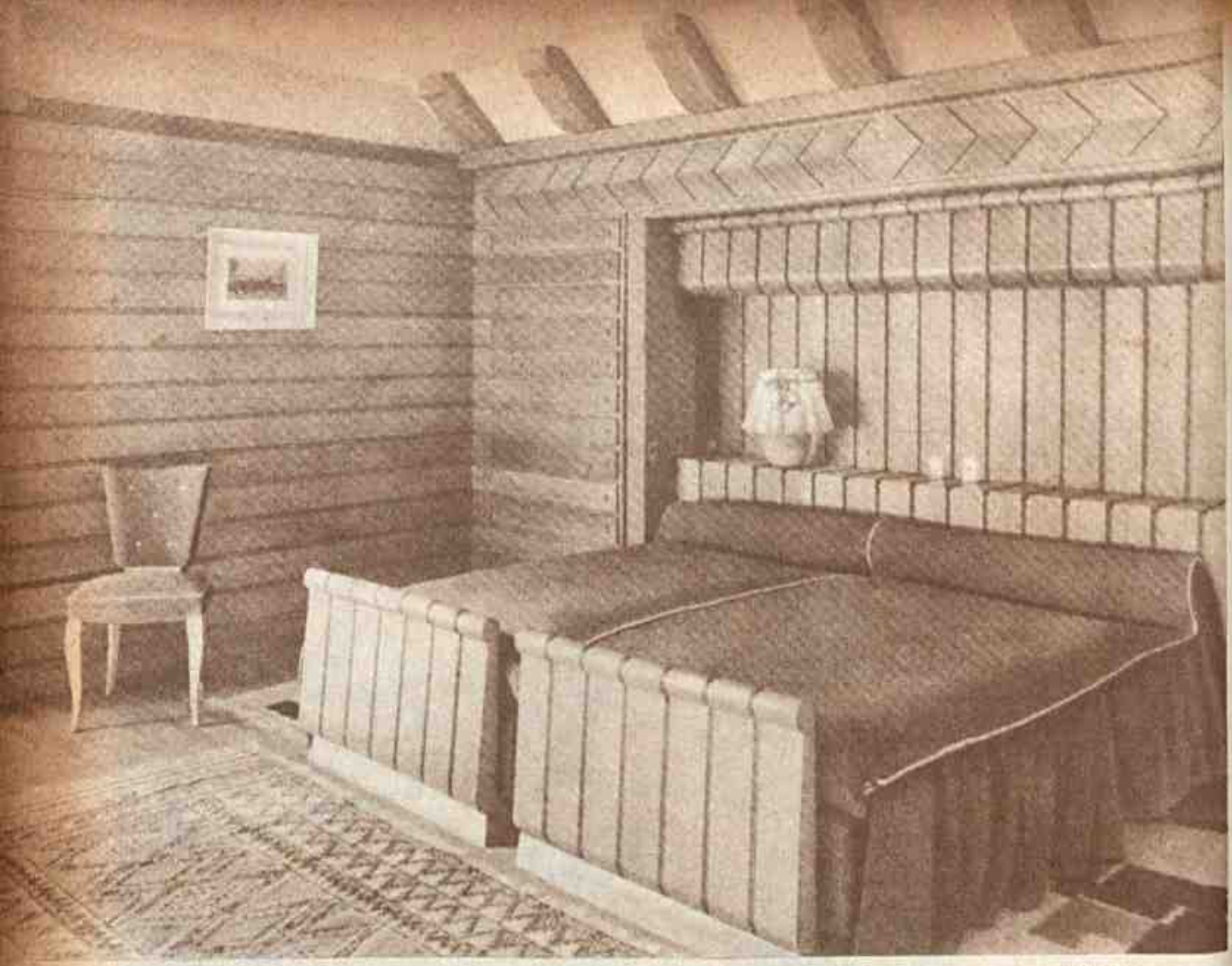
Sofá branco, poltrona verde forte à direita e rosa morango à esquerda, tapete florido — para contraste.



SALA DE ESTAR

Espaçosa, simples, elegante, confortável peça que na casa reúne a família e os amigos. A que a gravura apresenta é mobiliada no estilo moderno, o estôfo dos móveis em dois ou três tons que se harmonizem. Sugestão para o apartamento da cidade ou a casa de campo.

Poltronas amarelas, tapete rôxo, sofá marinho com almofadas rosa forte, cinza e marinho, e prateleiras para os livros, os nossos melhores companheiros.



QUARTO DE CASAL. *É evidentemente original este arranjo de camas para casal, talhadas em madeira para encerar ou laquear, conforme o gosto.*

CONSELHOS DE BELEZA

CURVAS NO ROSTO — Nem todas as mulheres oferecem linhas marcantes, as que acentuam um tipo, e nem todas ainda sabem como é preciso o auxílio do "make-up" para que as curvas se ponham em evidencia.

Tambem não são comuns as linhas curvas do rosto de Lana Turner, Betty Grable e Irene Dunne, pois justamente são poucas as criaturas que apresentam tal requisito de beleza.

E' fato positivo que alguns rostos nem por sombra podem oferecer o menor significado de curvas, com especialidade as faces angulosas e duras.

QUE FAZER? — Se você tem fisionomia aguda e não se sente feliz por isso, pode investigar e chegar à conclusão de que melhorará seu aspecto por meio de correções ilusorias, as quais frequentemente são feitas através do artifício do "make-up".

"Make-up" é o remédio indicado para amenizar o defeito em questão, principiando-se por uma aplicação de "rouge" no sentido horizontal — do nariz às temporas.

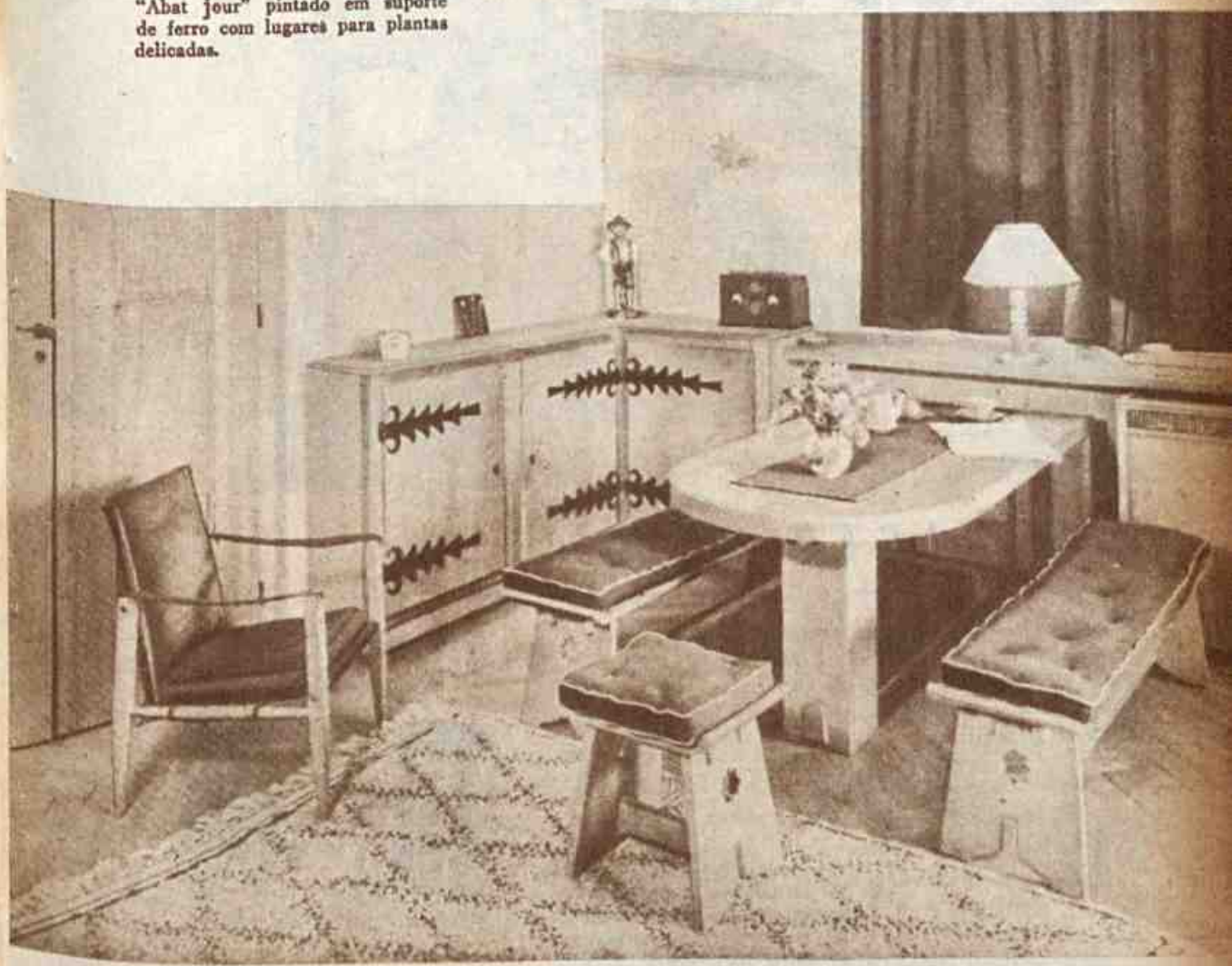
Esta aplicação de "rouge" merece o mais acurado estudo, porque, em sendo ponto de partida, tambem se torna vital na corrigenda do rosto pontudo.

"BATON" — Eis outro contribuinte para melhorar a aparência de um rosto. A sua aplicação tambem deve sofrer profundo exame, pois uma linha mais alongada, uma curva mais pronunciada podem estragar uma aparência, como tambem uma aplicação "de menos" tambem consegue desfavorecê-la.

IDE'IAS FELIZES

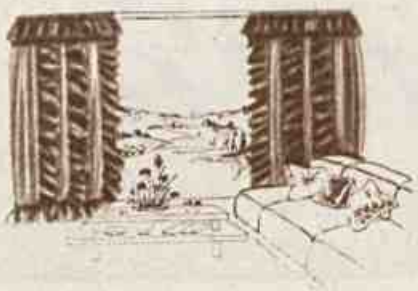
"Abat jour" pintado em suporte de ferro com lugares para plantas delicadas.

Sala de refeições muito prática e bonita. Grandes guarnições de ferro acentuam a graça dos móveis.



DECORAÇÃO NOVA

Plantas e pinturas alegres e originais fornecem o necessário "charm" a este "hall", idéia que pode ser aplicada numa parte da sala de estar ou no jardim de inverno. (Ao lado).

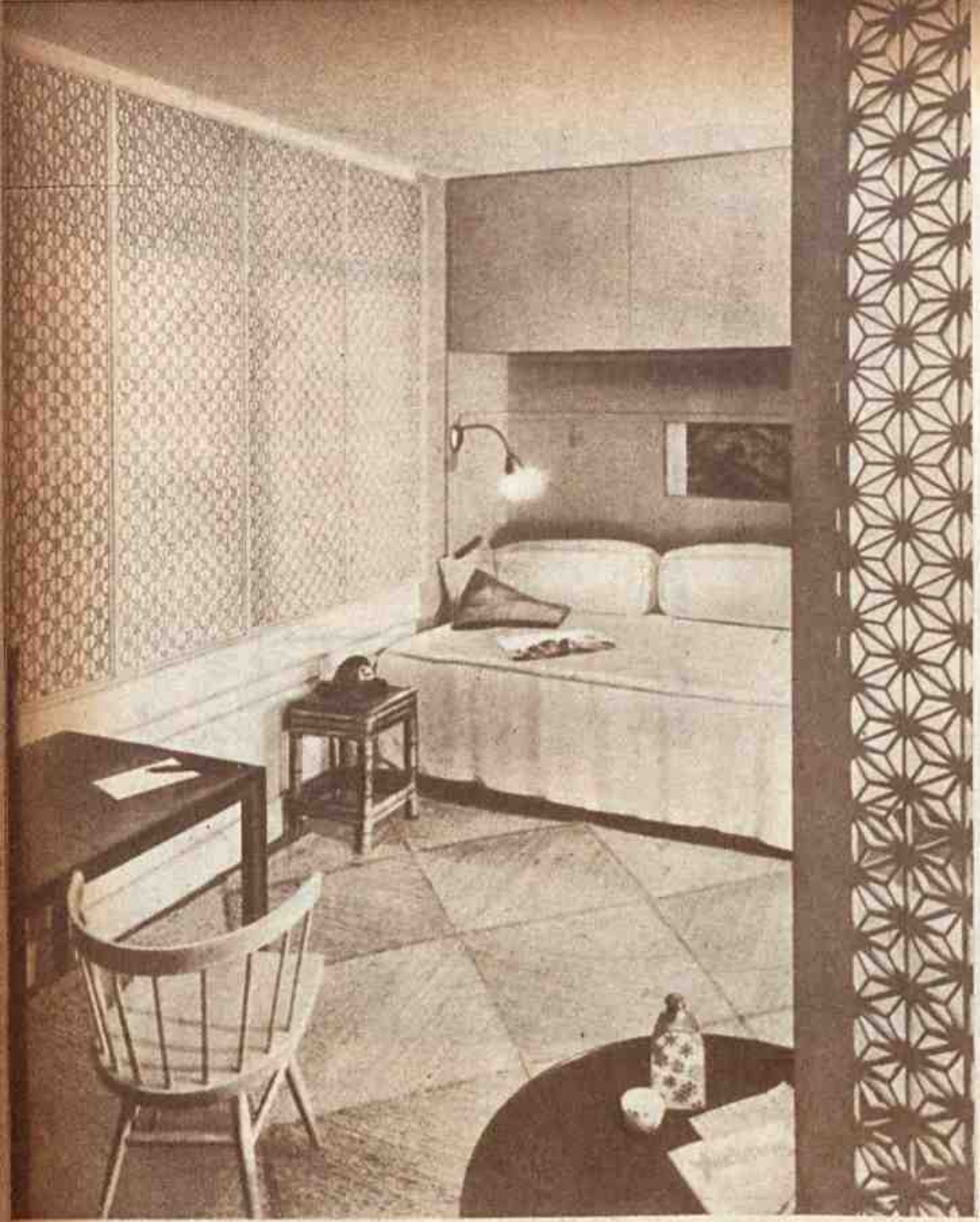


Guarnecidas com babados são estas cortinas que se põem em larga janela ou porta. Talha-se em tecido grosso ou leve, forrando-se o primeiro. (Em cima).

ATRAENTE *Atraente porque amplo, simples, luminoso é este quarto para dormir. Uma colcha grossa, de veludo trabalhado em "ouatine" cobre a cama.*

PUDIM DE BÔLO FOLHADO

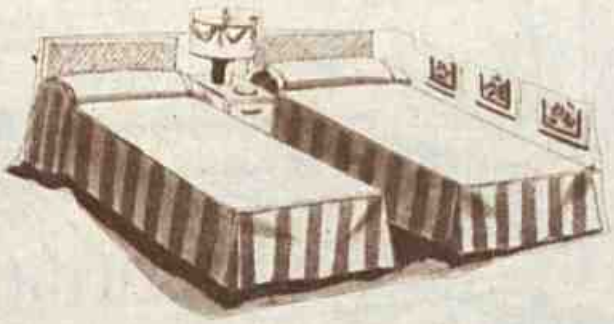
DEITA-SE em uma caçarola meia garrafa dágua, 2 colheres de manteiga, a casquinha de 1 limão e um pouco de sal. Põe-se a caçarola ao fôgo e tira-se logo que ferver. Ajuntam-se nessa ocasião duas libras de farinha de trigo peneirada, deixa-se ferver ainda um pouco e mexendo-se sempre até que a massa fique ligada. Tira-se do fôgo e deixa-se esfriar. Ajuntam-se alguns ovos até que a massa fique um pouco mole. Untam-se fôrmas com manteiga, põe-se a massa dentro e vai ao fôgo. Como cresce muito é conveniente pôr pouca massa.



MÉXICO E JAPÃO

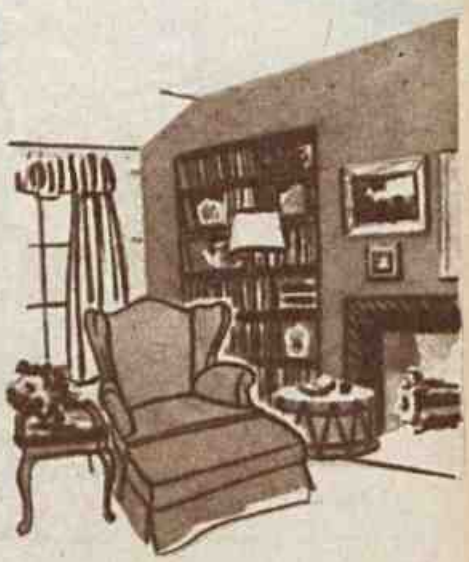
O estilo mexicano e o velho japonês conjugam-se neste ambiente de caráter moderno. A peça é um quarto — "studio", também podendo servir a decoração para uma espaçosa sala de estar. Coloridos principais: azul francês na colcha e almofadas do divã-cama, "panneau" grande pintado de amarelo natural, biombo preto, brilhante, opalina preta nas mesas, cadeira de madeira clara.

O primeiro está na originalidade com que foi posta esta cortina em galeria dourada.

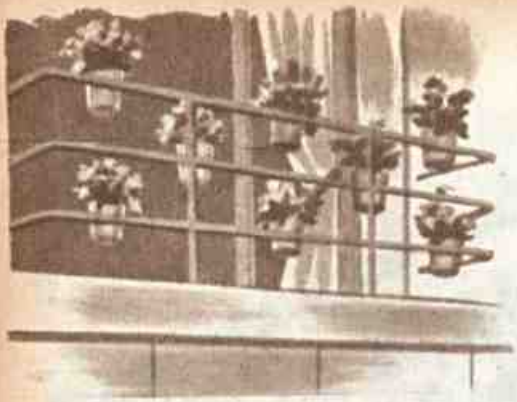


O segundo é constituido por estas camas cobertas com tecido liso e folhos listrado e bem pregueado.

CENTROS DE ATRAÇÃO



O último se vê aqui, neste studio que é um encanto.



ALGODÃO LISTRADO PLANTAS

Plantas presas a um gradeado — para sala de estar, de inverno ou comedor.

Algodão listrado, em três tons, forra os móveis da sala de estar que abre para um salão de jogos ou comedor (a questão é adaptá-lo), em que se vê um divã desmontável com almofadas lisas, forradas com tons diferentes, como, por exemplo, verde bandeira, cinza e verde garrafa, respectivamente.

DORMIR CONFORTÀVELMENTE

A parte acolchoada da colcha e a da fronha são de cetim, babado de tafetá. Tons diferentes de azul, verde, rosa, etc.

Num dos velhos estilos americanos é este quarto realmente agradável à vista e com o confôrto necessário. A colcha da cama leva aplicações de tecido de tonalidade forte.

BIFES À INGLÊSA

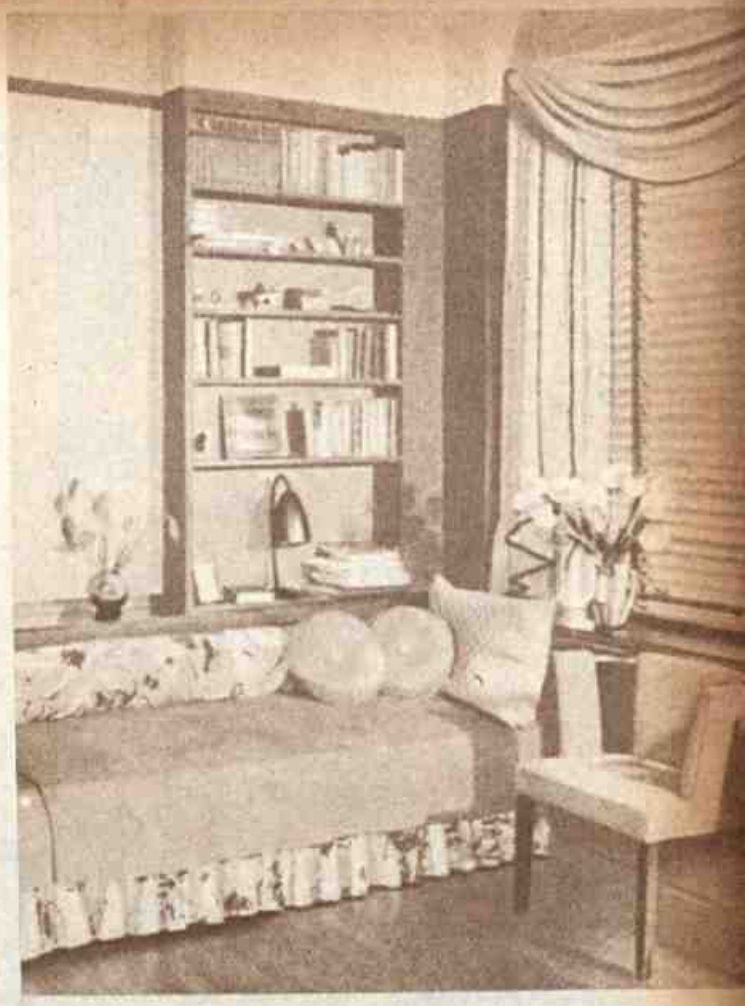
OS melhores bifes são os do assem. Devem ser cortados da grossura de dois dêdos. Depois de batidos com cutelo ou faca, polvilham-se de sal fino por ambos os lados e assam-se em uma grelha, tendo o cuidado de os não deixar queimar. Logo que o sangue venha à superfície da carne volta-se e assa-se do outro lado até que apareça sangue. Assim que estiverem corados, deita-se-lhes manteiga de vaca e servem-se com batatas cozidas e uma omelete de ovos.

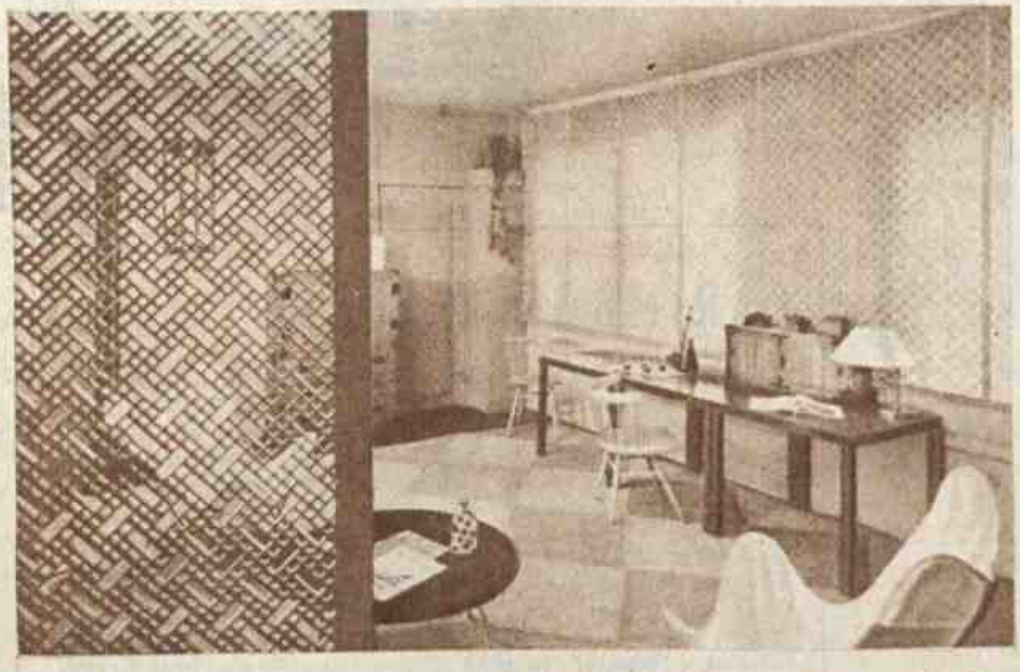
COLORIDOS

NO quarto forrado com papel verde mate, com moveis clássicos porém adaptados ao gosto moderno, são alegres os coloridos da estamparia da colcha que cobre a cama, e é graciosa com os seus babados bem franzidos em volta e nas fronhas. Cortinas alvas e plantas numa jardineira laqueada de vermelho.

DUAS SUGESTÕES...

Uma está neste canto do salão-studio. A parte lisa do divã é do mesmo colorido rôxo da cadeira e das duas almofadas redondas. Estamparia no babado e no almofadão, sendo verde mate a almofada retangular. Cortinas verde oliva forradas de escarlate.





Delicado trabalho em madeira, no estilo japonês, vê-se na parede biombo, do primeiro plano e no janelão desta sala. Escolher preto para o biombo e amarelo ou rosa acentuado, amarelo ou azul levissimo para o janelão.

O SEU AMBIENTE

Você ficará satisfeita, leitora, se preparar o seu studio segundo a gravura: sofá em semi-circulo forrado de amarelo esverdeado, almofadas de vários tons, cortinas estampadas, tapete rosa forte.

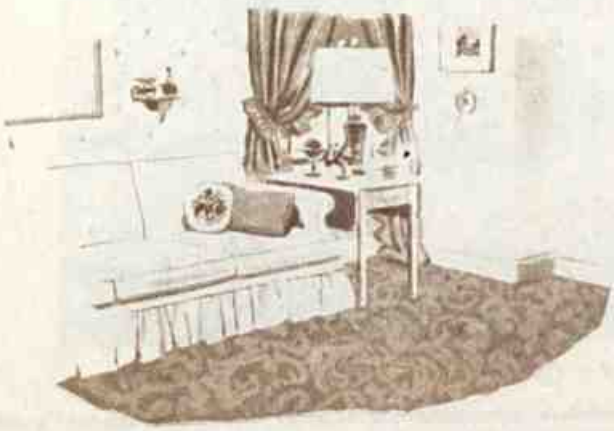
Tule de nylon veste a penteadeira, a banqueta e emoldura o espelho precioso desta penteadeira faceirissima.

CARIMBOS LABIAIS

NÃO cremos que os srs. Benjamin N. Greene S. Franklin conheçam bem a psicologia feminina. A invenção que, há pouco, patentearam converte o ato de pintar os lábios em algo tão prático que, por isso mesmo, é duvidoso que cative as mulheres. Os citados cavalheiros opinam que as representantes do sexo frágil perdem muito tempo em passar batom, que precisam ter bastante habilidade e bom pulso para que a operação resulte bem feita. Em vista disso, idealizaram um pequeno instrumento, feito sob medida e semelhante aos carimbos de borracha, que serve para imprimir o contôrno dos lábios. A única coisa que as mulheres terão de fazer será passar batom na superfície delineada do aparêlho e, depois, — zás — apertá-lo na própria bôca. Aquelas que não quiserem o "carimbo" sob medida poderão recorrer a muitos modelos já feitos, que estarão à venda em perfumarias, e que, em diferentes tamanhos e estilos, reproduzirão a forma labial de diferentes artistas de cinema.

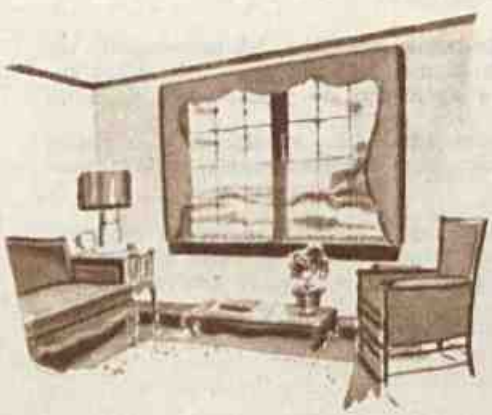
V A R I E D A D E S

Uma poltrona lisa, outra estampada — um canto confortável da sala de estar.

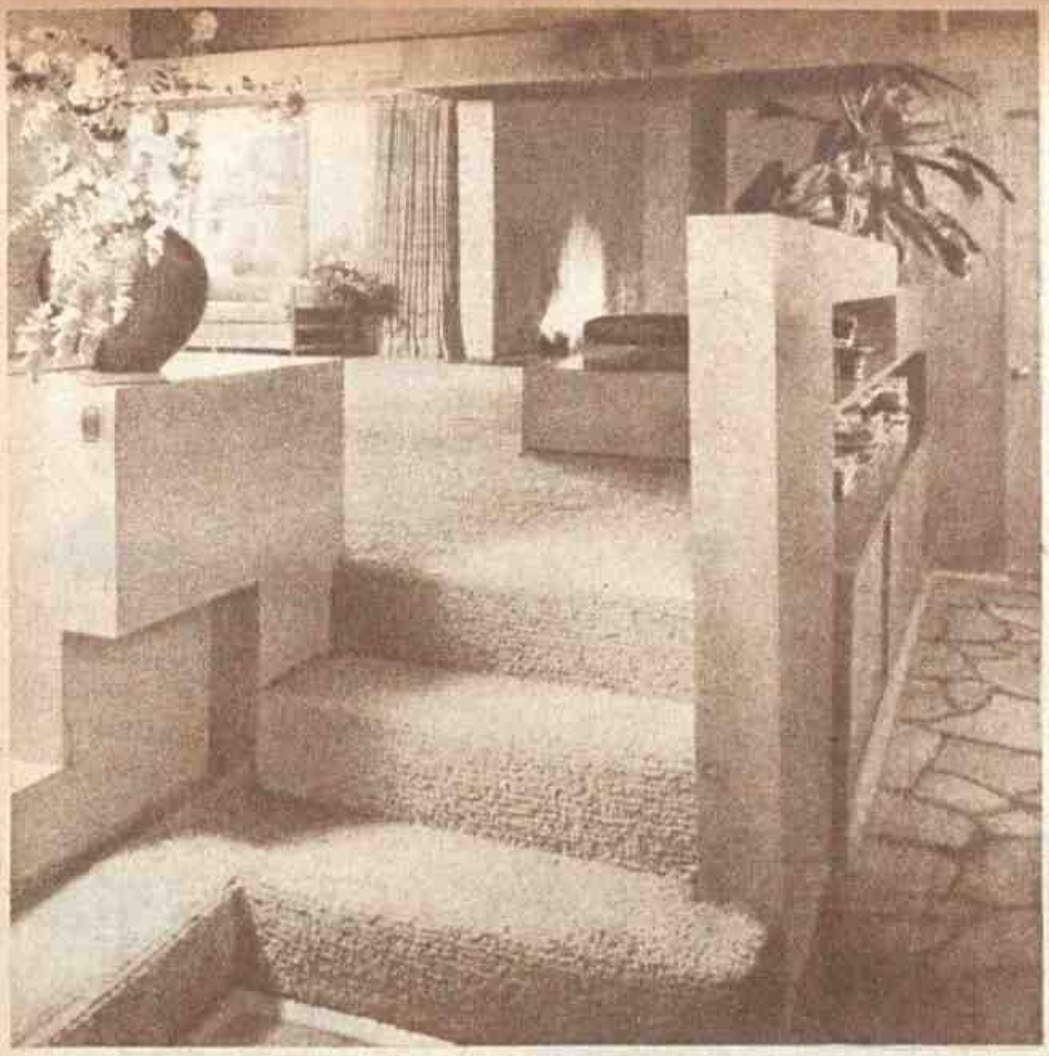


Sofá liso, tapete estampado.

Biombo de madeira com pinturas diversas como guarnição.



Poltrona, moldura da janela e "abat jour" amarelo ouro, sofá verde escurissimo com franja amarelo morto, tapete havana.



DOIS PLANOS

Não é difícil estabelecer uma parte alta no salão do apartamento para a sala de estar conforme se vê na gravura. Todo o chão é coberto com tapete. Poucos móveis, cortinas fartas, plantas viçosas.

LEIA COM ATENÇÃO

QUANDO, depois de um dia agitado, de muito trabalho, há necessidade de comparecer a um baile, a um teatro, a uma reunião, etc., aconselha-se, depois de remover todo o "maquilage", a aplicação de compressas de água quente durante alguns minutos.

Logo em seguida, borrifa-se a pele com água fria, enxuga-se e inicia-se novo "maquillage". O resultado é maravilhoso, pois a cutis adquire, instantaneamente, um aspécto novo e fresco.

OS esmaltes são delicados e difíceis de cuidar. Existem diversos produtos especiais para sua limpeza, porém esta tambem se pode fazer estendendo por cima da superfície a limpar uma capa de crêmor tártaro convertido em pasta mediante água.

Esfrega-se a seguir toda a zona suja, enxagua-se com várias águas, ficando o esmalte luzidio, com o mínimo esforço.

BELEZA E NATURALIDADE

E' o que está na moda. Tanto quanto possível, a mulher elegante deve usar "maquillage" discretíssimo, retocando apenas o rosto, e, quando é muito jovem, nem isso.

Ser natural, segundo douto na materia, é ter conciência da personalidade.

Beleza e graça são dons do Criador. Vivendo-se, como se vive, em plena éra atômica, num corre-corre ininterrupto, quer estejamos empenhadas em labôres para o ganha pão de cada dia, ou, quando sem necessidade disso, apenas senhoritas ou mães de família, sem dúvida atraídas por mistéres de beneficência, e divertimentos, vivendo-se assim é obvio que nos inclinemos pelos processos mais simples de cuidar da aparência, sem a preocupação de gastar boas horas diante do espelho empenhadas em coisas de artifício.

É obvio também que toda essa simplicidade exige tratamento, Não há mulher bonita sem silhueta fina, flexível, o que obtem por meio de cultura física, regime alimentar e descanso racional.

Se a leitora frequenta festas e festas, "boites", etc., onde se tomam aperitivos gostosos e os melhores salgadinhos, refeições com môlhos picantes, também deve reservar dois dias da semana para desintoxicar-se. o que resulta em benefício da pele, dos cabelos, da silhueta e do temperamento... Um sêr saudável é um sêr inclinado a vencer.

Também pode, uma vez ao mês e durante uma semana, obedecer ao seguinte metodo alimentar:

Pequeno almoço: Um copo de suco de frutos frescos, uma xicara de chá de verbena ou hortelã.

Às 10 horas — se houver fome, comer um pouco de cenoura ralada com caldo de limão.

Às 13 horas — uma xicara de caldo de legumes e um pouco de alface, chicoria, milho verde ou bertalha.

Às 17 horas — um copo de suco de frutos frescos ou uma chavena de chá.

Às 20 horas — uma xicara de caldo magro, legumes frescos com caldo de limão, maçã assada ao fôrno, com mel e uma xicara de chá de hortelã.

Os intestinos devem funcionar bem, usando-se, de preferência, ameixas cozidas sem açúcar. Tomar quente, em jejum.

A ginástica é indispensável, a pele será limpa ao acordar e ao deitar, com emprego de sabão e água morna, depois água fria, crême de acôrdo com a qualidade da mesma.

É de bom tom e mais bonito tratar dos cabelos sem recorrer a ondulações permanentes e tinturas. Escová-los pela manhã e à noite.

Depois, aí estão institutos de beleza com profissionais competentes.

Estude o seu eu, leitora, veja o que vai bem à sua pessoa e trate de cultivar os dotes naturais. Eis a última palavra..

o pesado fardo de suas funções públicas sem mostrar o menor sinal de cansaço. De quando em quando, pessôas bondosas na Gra-Bretanha tentam chamar atenção para o fato de seus compromissos serem por demais numerosos, e pedem que seu programa seja aliviado; a Rainha imediatamente recusa essas sugestões.

BASTANTE ESPIRITUOSA

Ela foi conscientemente educada para desincumbir-se de seu papel na longa e gloriosa sucessão dos soberanos inglêses, e desempenha-o com convicção, pois sabe que a humanidade tem necessidade de incarnar seus ideais e aspirações nacionais numa personagem simbólica. E' contudo, no íntimo, modesta e simples, tem ainda qualquer coisa da escolar — embora não tenha sido educada numa escola...

RAINHA ELIZABETH II

Por DERMOT MORRAH, autor de vários livros sôbre a Família Real e redator do "Times".

A já muito viajada Rainha Elizabeth II está bastante mudada sob muitos aspectos da jovem e ardente Princesa Elizabeth que declarou seu devotamento à Comunidade em mensagem pelo rádio na Cidade do Cabo no dia de seu 21.º aniversário, reafirmando-se como inegavel representante da nova geração. Sua personalidade anterior parece, em retrospecto, um pouco ingênua. A Rainha de hoje é uma jovem mulher e mãe, que não pode impedir que seus primeiros pensamentos sejam dirigidos a seus filhos, se bem que suas funções muitas vezes a separem dêles. Seus conhecimentos sôbre os homens e as coisas aumentaram rápida e consideràvelmente. Os cuidados, as preocupações e a experiência do poder amadureceram seu caráter. Mas seu devotamento a seus povos tornou-se mais vivo ainda com a passagem dos anos.

Aquêles que só conhecem a Rainha por fotografias ficarão sem dúvida muito admirados quando a virem em pessôa, pois nenhuma fotografia poderá reproduzir a vivacidade de expressão nem a delicadeza da tonalidade de sua tez, assim como nenhum pintor soube até agora captar sua profunda personalidade.

Há dias, sobretudo quando está usando trajes leves, em que ela parece ter a graciosidade e a excelência de úma porcelana de Dresden. A extrema delicadeza de seu aspecto não indicaria que ela pode suportar

Sabe ser alegre, como sua irmã, a Princesa Margaret. Desde sua adolescência, contudo, o sentido das responsabilidades que a esperavam parece ter encoberto essa alegria, e mesmo algumas vezes a refreado conscientemente. Quando ocorre qualquer contratempo ligeiro em certas cerimonias em sua honra, os grandes personagens ficam preocupados com o fato de que poderia desagradar a Rainha; como ficariam aliviados se pudessem ouvir o riso da Rainha na intimidade de seus aposentos, ao pensar no lado alegre da situação.

Houve casos assim durante sua visita ao Canadá; nessas ocasiões não lhe era facil ver as coisas sob o lado alegre. Acabava, com efeito, de passar por uma prova difi-

cil; não só a perigosa molestia de seu pai, ao qual era muito chegada, era-lhe uma fonte perpetua de preocupações, como ainda durante uma quinzena de dias a própria Corôa, êste símbolo de responsabilidade excepcional, lhe parecia pesar muito. Nada há de surpreendente, pois, no fato de à sua chegada ao Canadá ter apresentado sinais de cansaço, e de sentir-se por um instante desamparada diante do entusiásmo extraordinário manifestado na acolhida que lhe foi reservada. No entanto, não perdeu jamais seu sangue frio e soube calmamente por-se à altura das circunstâncias, como, por exemplo, no dia em que teve de pronunciar diante de uma multidão entusiasmada de 70 mil canadenses a alocução que pensava ter de fazer numa sala, na presença de umas vinte pessôas.

SIMPLICIDADE E AFEIÇÃO

Exige-se de um soberano que ele seja um símbolo vivo, e, ao mesmo tempo, um ser perfeitamente humano, e que êsses dois aspectos de seu carater sejam indiscerníveis um do outro. A natureza e a educação permitiram que a Rainha saisse vitoriosa desta prova capital. Não procura destacar seu "charme", como no vaso de personagens não tão altamente postas que os agentes de publicidade envolvem numa atmosfera de glamour.

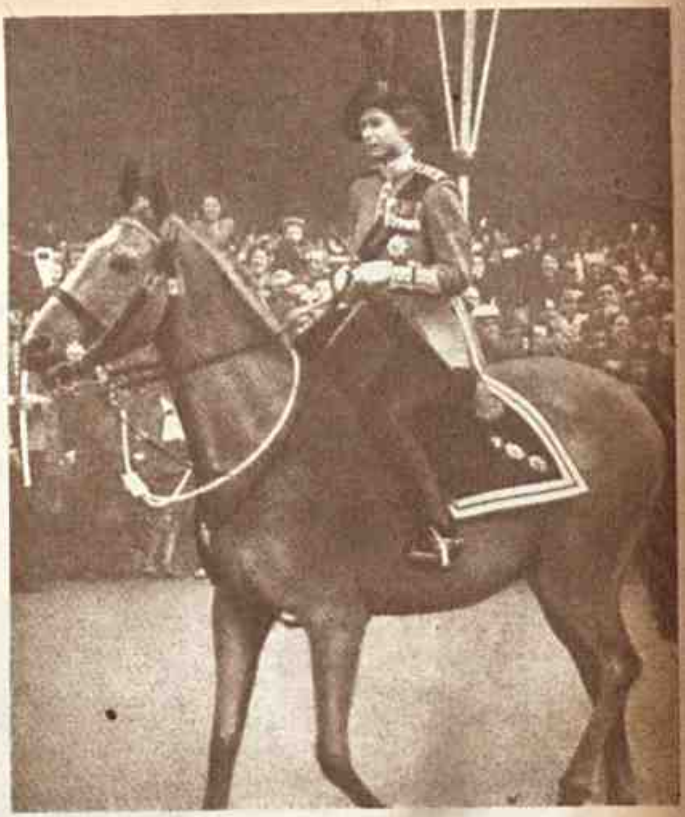
A digna serenidade que a caracteriza em tôdas as grandes cerimônias provém do fato de que ela compreende instintivamente o sentido profundo das mesmas. Tive o privilégio de estar perto dela na Abadia de Westminster, durante a Coroação.

Jamais vi uma fisionomia expressar mais humildade e respeito religioso que a sua, quando, vestia de branco, esperava a unção, e depois quando, sentada no trono com todo o aparato das insígnias reais, recebeu a homenagem de seus vassalos: nesse momento, notava-se uma nuance de orgulho, orgulho êsse que não era o da vaidade pessoal, e sim o de simbolizar em nome de todos os seus povos uma gloriosa e solene tradição.

E, portanto, depois de cumprido seus compromissos oficiais, pôde mostrar-se afável com pessôas de tôdas as condições. Entre as personagens de alta categoria, não existe ninguém mais acessível para o estranho manter uma palestra do que a Rainha.

O Rei George VI era assim também; por isso, podemos ser tentados a pensar que a Rainha herdou esta espontaneidade de seu pai.

Não de todo exato; suas maneiras afáveis e corteses provêm de um coração generoso, que nunca pôde esconder aquela timidez que o acompanha desde a infância.



A Rainha voltando ao Palácio de Buckingham após a parada de sua Guarda montada, em cujo vistoso uniforme a vemos.

Jamais a Rainha se sentiu muito à vontade no mundo das abstrações; quando tinha de estudá-las, como exigia sua educação de futura Rainha, não o fazia senão com o sentimento de realizar uma tarefa penosa. Em compensação, tem uma viva compreensão dos seres humanos e demonstra satisfação em privar com êles, embora por um instante.

Compreende imediatamente suas esperanças, suas ambições, suas afeições, e pode participar sem a menor afetação de seus contentamentos, por mais simples que possam ser.

Compreende mais ràpidamente suas aflições, mas acha mais difícil exprimir sua simpatia.

Como no caso de tôdas as pessôas de coração bondoso, sua emoção diante do verdadeiro sofrimento não se traduz por palavras, mas por um silêncio atormentado.

No entanto, quando sua simpatia acorda, não cessa senão quando encontra um meio de dar uma ajuda eficaz.

Finalmente, em tôdas as relações humanas, deu prova de segurança de julgamento, o que é extraordinário numa pessôa com sua idade. Muitas vezes recorre à inteligência ativa de seu esposo, de seus ministros, para saber o que convém dizer ou fazer; mas muitas vezes ultrapassa-se graças a seu discernimento infalível do bom e do justo. O devotamento que ela inspira a todos os que dela se acercam está fundado sôbre a confiança.

Os penteados em Nova York...

São os "cabelos curtos com aparência de cabêlos longos, a última moda criada pelos notáveis cabeleireiros novaiorquinos".

Por MARY WEBB DAVIS

Repartindo o cabelo de modo diferente o penteado de Millicent Waldron pode ser usado em qualquer tipo de rosto.

O cabêlo no comprimento de 2 a 4 polegadas é enrolado em cachinhos, em duas filas, bem baixas, quase sôbre a nuca. Na primeira fila, os cachinhos são enrolados em direção da direita e a segunda, em direção da esquerda.

O cabêlo dos lados tem duas polegadas e meio de comprimento; e é enrolado em três filas. A primeira fila, em direção do rosto; a segunda em direção da cabeça e a terceira, novamente em direção do rosto.

"Cabelos frouxos" é o que os cabeleireiros de Nova York chamam agora o penteado de ondas naturais e com uma aparência agradável. O cabelo é curto porém tem a aparência de mais longo; as ondas mais largas e soltas; na corôa da cabeça, o cabelo é apenas jeitoso. As franjas continuam populares. Os penteados apresentados nesta página exigem pequeninas mechas de cabelo, apenas volteados sôbre as têmporas ou perto das orelhas; essas pequenas mechas volteadas são mais curtas do que as usadas pelas beldades de Hollywood. Mesmo pelo fato de serem esses penteados bem mais simples, a própria beleza do cabelo se torna bem mais importante. As lavagens frequentes com "shampoo" deixam o cabelo brilhante e sedoso; escová-lo vigorosamente e fazer massagens no couro cabeludo fazem-no jeitoso e fácil de se lidar. As loções e os

sabonetes para tingir, bem como os que apenas claream o cabelo, ajudam a dar a côr e o brilho.

Embora usem o cabelo mais comprido em Hollywood, os dois centros da moda, o de Hollywood e o de Nova York, concordam em que a nova estação marca o fim para o gênero de "rabo de cavalo".

Em seu lugar, tôda a graça do cabelo agora será em tôrno do rosto, e a parte de trás com o cabelo simples, apenas jeitoso e rente à cabeça.

O cabelo na frente e nos lados será um pouquinho mais longo, e o de trás, liso ou apenas jeitoso.

Segundo Comer Syprett, o diretor de penteados para muitas celebridades de Hollywood, estará em grande moda o renascimento, um pouco modifi-

Os cachinhos foram escovados para trás até os cabelos soltos e macios. Em seguida, foi o cabêlo ajeitado em ondas largas e soltas, cobrindo jeitosamente as orelhas. Atrás, o cabêlo é simples com as pontas reviradas sobre a nuca.

Enrico Caruso criou este gênero de penteado, para rosto oval, oblongo ou em forma de coreção. O cabêlo na frente é de 2 1/2 polegadas de comprimento; 3 polegadas atrás, e 1 polegada na nuca. Ondas largas e altas nos dois lados da parte do centro e pequeninas mechas jeitosas, cobrindo as orelhas. As ondas laterais em sentido vertical, e atrás apenas jeitoso. (Modelado por Leila Hyer).

O penteado de James Ceaser é aconselhado para rosto quadrado. Modelado por Carol Ohmort. O cabêlo é de 1 a 3 polegadas de comprimento atrás e dos lados. Não é repartido. Os pequeninos cachinhos enrolados formam 3 filas na parte da testa, cada fila em direção diferente da precedente. A primeira fila lateral é enrolada na direção para a frente e vai em declive sobre a nuca.

cado, do gênero "pompadour" da Gibson Girls, em tonalidades mais claras ou mais acentuadas a fim de realçar a própria personalidade.

Uma variedade de franjas também será muito popular.

Estude primeiramente o formato do seu rosto antes de decidir-se sôbre o genêro do penteado.

Se você tiver dificuldade em saber qual o formato do seu rosto, se êle é quadrado, redondo, triangular, formato de brilhante, ou comprido, mire-se ao espêlho e desenhe no pró-

Leo of Edgar determinou este penteado para rosto oval. Ele requer uma parte baixa e em declive para a corôa da cabeça; uma fila de três cachos no topo da cabeça, cada uma direção oposta. Os dois lados requerem 3 filas de cachinhos enrolados, como demonstra o desenho. A parte de detrás é enrolada em duas filas. Quando seco, escove o tôpo em ondas largas bem solto dos lados. (Modelado por Pat Hall).

prio espêlho, contornando o seu reflexo, com um pedaço de sabonete.

(Puxe todo o seu cabelo para trás, a fim de facilitar o trabalho).

No final, você poderá estudar melhor o formato do rosto.

Com o próprio sabonete, faça uns rascunhos com vários gêneros de penteados para vêr qual deles combina melhor com o contorno do seu rosto.

Este é um processo imperfeito, naturalmente, porém, além de divertido, poderá ajudá-la a escolher um novo gênero de penteado.

Para alongar o rosto, reparta o cabelo, começando do lado e subindo até a corôa.

Quanto mais enviezado ficar, melhor ilusão de alongamento dá ao seu contôrno; completando essa ilusão penteie o

Jane Wymann, penteado por Betty Delmont. Dos lados uma fila de 3 cachinhos bem baixa, outra superior, de 4 cachinhos enrolados em direção do rosto. Atrás, 3 filas, e enrolados em direção de cada orelha, como se vê no desenho. Sobre a testa, 2 filas alternadas de cachinhos para formarem a franja; sete cachinhos na primeira fila e cinco na outra.

Rita Hayworth, penteada por Helen Hunt. Dos lados, 3 filas de cachinhos. No alto, 6 cachinhos achatados, de um lado só da cabeça, conforme o desenho mostra. Atrás, os cachos, em fórma de boucles, são enrolados em direção às orelhas, e em formato de coroa. Esse penteado requer cabêlos longos.

Doris Day, penteado por Gertrudes Wheeler. Do lado, 3 cachinhos na primeira fila; 4 na segunda fila, em sentido contrário anos da primeira fila. No tôpo da cabeça, 3 cachinhos. Para a franjinha do lado, 3 cachinhos em sentido contrário, na primeira fila. Atrás, diversos cachinhos em direção do centro da cabeça. Este é um penteado que lhe dá uma ótima aparência jovem.

cabelo bem alto no centro, achatando-o sôbre as orelhas.

Como você bem pode calcular, repartir o cabelo quase no centro da cabeça e deixá-lo inclinar em direção das orelhas produz um efeito de largura no rosto; da mesma forma o penteado com o tôpo da cabeça achatado e fôfo sôbre as orelhas.

O cabelo repartido no centro aumenta a altura da testa, assim como também faz salientar o nariz.

Um rosto com os maxilares demasiadamente largos poderá diminuir a sua largura, com uma onda larga e puxada das orelhas para trás e isto também diminui

Virginia Mayo, penteado por Mery Stolz. Do lado, 3 filas de cachinhos; na primeira fila, 3 cachinhos achatados; o primeiro virado para o rosto e os outros dois em sentido contrário; na segunda fila, 3 cachinhos em sentido contrário, virados para a cabeça; os cachinhos vão continuando em toda a parte traseira da cabeça, como demonstra o desenho. Na frente, em cima, 8 cachinhos; os quatro primeiros, desencontrando-se dos outros 4.

as orelhas demasiadamente grandes.

As franjas ficam bem em quase tôdas as jovens. Podem ser lisas ou onduladas, lisas e rétas ou com as pontas viradas para o

lado, para alongarem o rosto. As franjas com as pontas viradas para as temporas alongam o rosto e, com as pontas rétas para baixo, encurtam-no.

Considere primeiramente o seu modo de vida, antes de escolher qualquer penteado.. Se você tiver um horário apertado e que necessite viver correndo para cá e para lá, escolha um penteado simples, que se possa conservar sempre bem em ordem, o dia todo.

Um penteado muito complicado e difícil combina melhor com vestidos "habillés", porém, estaria em desacôrdo com os vestidos simples, para todo o dia.

Uma vez você tenha descoberto, acertadamente, as linhas básicas para o seu penteado de alta toilete, poderá arranjar outro qualquer penteado que lhe fique bem, e sempre de acôrdo com o formato do seu rosto.

Rita Gam, penteado por Sydney Guilaroff. Do lado, 4 cachinhos, sendo o inferior, bem ao lado da orelha. Seguem-se os cachinhos dos dois lados, até o centro da cabeça, conforme demonstra o desenho. Fica o cabêlo com ondas largas e soltas; e o cabêlo com uma aparência suave e fôfa.

Deborah Kerr, penteado por Sydney Guilaroff. Do lado, uma leve onda e diversos cachinhos achatados; 4 cachinhos na primeira fila. Na frente, em cima os cachinhos. Atrás todos os cachinhos achatados, com os da direita em sentido contrário aos da esquerda. Um gênero de penteado simples como este tem a vantagem de realçar a própria beleza do cabelo.

Tendo nascido na Asia Menor, a festa da Páscoa simboliza a entrada da Primavera, o renascimento da Esperança, mas suas origens são mais remotas, anteriores ao Cristianismo e, mesmo, à religião de Israel.

Encontramo-la com várias formas e diversos nomes, em numerosos povos. O cristianismo recebeu-a dos hebreus, que a celebraram pela primeira vez, antes de sua partida para o Egito, por ordem de Moisés, na noite do décimo quarto dia do primeiro mês da Primavera, chamado Nizan.

Ao cair do sol, cada familia degolou um carneiro inteiramente branco, sem mancha de qualquer côr e, com seu sangue, pintou as paredes da sua casa e comeu a carne assada com pão ázimo durante a noite. Essa cerimônia foi chamada Pesal ou Pase — o que quer dizer passagem — e evoca a passagem do Anjo da Morte, que imolou todos os primogênitos de cada casa egipcia e poupou as dos hebreus que estavam marcadas com sangue de carneiro. Evocava, também, a passagem dos hebreus da escravidão para a liberdade.

Antes disso, porém, ou sem conhecimento disso, os gauleses, germânicos e escandinavos, celebravam, cada ano, duas grandes festas — a do inverno e da primavera.

Na Irlanda primitiva, segundo a crença popular, os espiritos do ar, chamados "elfos", celebravam uma grande festa no começo da Primavera. Então, o heroi O'Doneghue, que outrora reinou sôbre todo o mundo, atravessa o céu montado num cavalo branco.

A festa cristã da Páscoa é a maior festa da Igreja Católica. E' a da ressurreição de Cristo. Durante muito tempo, a data da Páscoa foi discutida entre cristãos do Oriente e do Ocidente.

No ano de 325, o Concilio de Nicéia impôs ao mundo inteiro os usos romanos; e essa festa passou a ser celebrada no domingo que se segue à 14.ª lua de Março, de sorte que essa festa é variável de trinta e cinco dias, oscilando entre 22 de Março e 25 de abril.

Quanto aos ovos de Páscoa, explicam-nos de vários modos. Uns vêem sua origem na significação mistica que os primeiros povos atribuiam ao ôvo, considerando-o gerador do mundo. Outros vêem essa origem no ôvo vermelho, que, segundo Lampriche, foi posto por uma galinha pertencente aos pais do menino que, mais tarde, foi o imperador Alexandre Severo, justamente no dia de seus nascimento, como um presságio da pûrpura imperial.

A Páscoa, porém, mais impressionante é a de Jerusalém, cidade três vezes santa aonde o judeu, o cristão, o muçulmano vêm chorar e orar ante as ruinas do Templo de Salomão, o túmulo de Jesus e a mesquita de Omar.

A Páscoa dos Samaritanos é a mais estranha de tôdas. Repelidos pelos judeus e pelos muçulmanos, êles mantêm seus ritos e costumes tradicionais, unindo-se unicamente aos individuos da sua raça, cuja origem ninguém conhece e falando os idiomas mais difíceis. Comemoram a Páscoa dirigindo-se à sua montanha sagrada, o Garitzim, vestidos de longas levitas brancas,

A FESTA DA PÁSCOA E SUAS ORIGENS

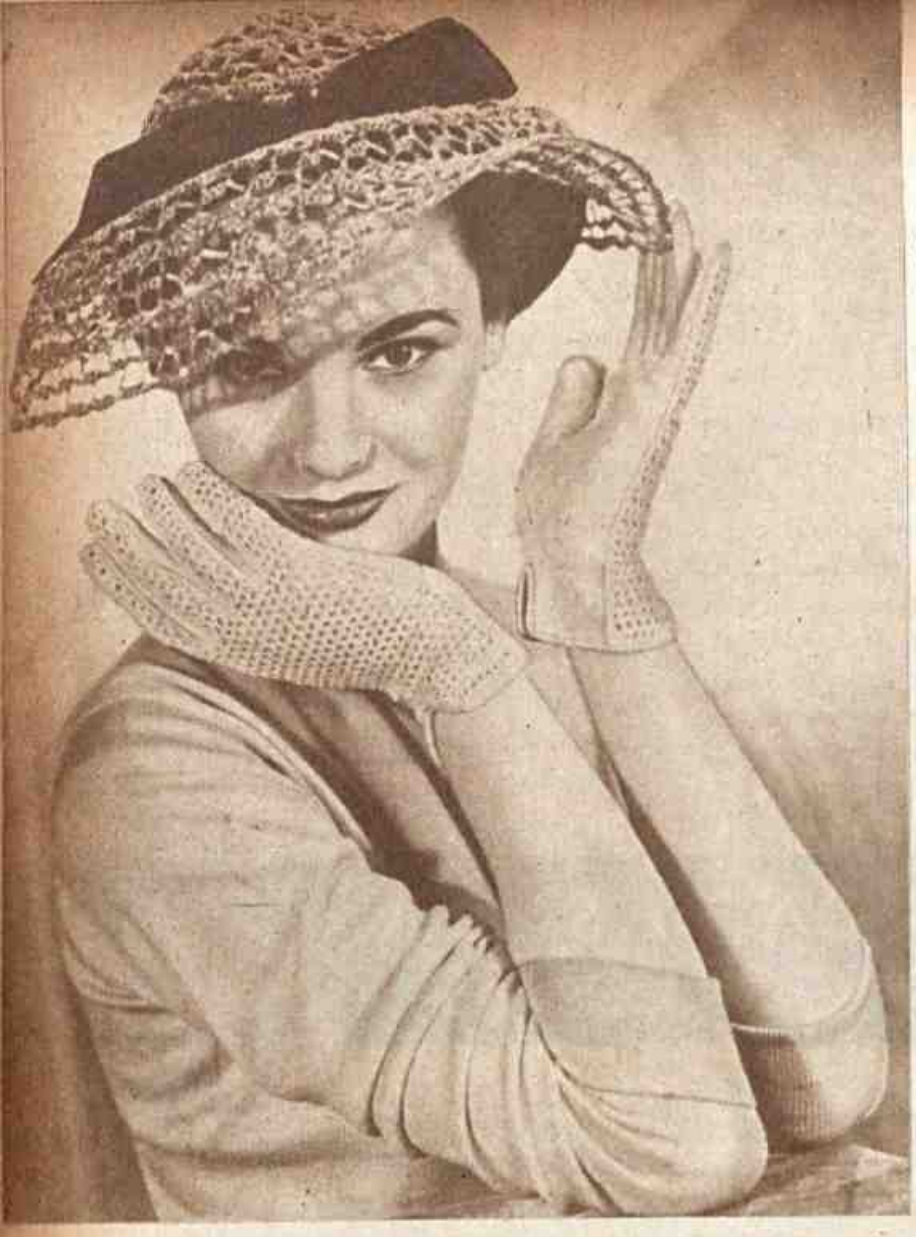
Famosos os ofícios e procissões em cidades espanholas, em S. Pedro de Roma, em S. Marcos de Veneza. Todavia, a maioria dos estudiosos e observadores admite que é no Oriente mediterrâneo, na Grécia, na Síria e sobretudo a Palestina que as festas pascoais são mais pitorescas e emocionantes, com aspectos que, por vêzes, surpreendem, e incidentes que nos deixam assombrados.

Na Tessália, como em tôda a Grécia, o costume, senão o culto, exige que cada família coma um cordeiro. Por isso, na tarde da véspera, cada homem volta do campo trazendo nos ombros, como o bom pastor da parábola, um cordeiro balindo, enquanto os que chegaram disparam seus fuzis, para o ar, em sinal de alegria.

lentamente, em silêncio. Chegando ao local consagrado, curvam-se até tocar o solo com as mãos, que logo erguem em atitude de encantamento. Então, oram, em sua lingua desconhecida. A oração começa num murmúrio e acaba em verdadeiro clamor.

Feita a oração, esperam a primeira estrela, e, quando a vêem surgir, dirigem-se aos carneiros que trouxeram. Os homens degolam-nos brutalmente e as mulheres beijam as mãos dos sacrificadores.

Em seguida, despedaçam os carneiros com fúria; as mãos, cheias de sangue que espadana, são esfregadas no solo e nas roupas. Esse sangue é oferecido a Deus. A carne é assada, ali mesmo, em fogueiras e comida pelos fieis.



Chapéu e luvas de "crochet" para o verão. (Criados por Best & Co.) — N. York.

Estas festas são realizadas em geral à tarde, aproveitando-se a oportunidade para improvisar um baile, oferecendo assim uma distração para as criaturas jovens em cuja honra são elas efetuadas na maioria dos casos.

Serve-se um chá ou um "lunch", prolongando-se a reunião até às 20 horas mais ou menos.

Dada a índole da festa e a relação que se supõe existir entre os participantes da mesma, os donos da casa estão isentos de guardar todo protocolo com os convidados, salvo os que mereçam por sua posição deferências especiais. Em certos casos também se serve às 19 horas. À mesa não se tem nenhuma preferência para com os convidados em relação à cabeceira e lugares de privilegio. Serve a copeira ou mesmo a dona de casa.

Durante estas reuniões, para o divertimento dos que não gostam de dançar, pode-se organizar partidas de "bridge" ou outro qualquer.

Para assistir a estas festas não necessitam as moças apresentar-se com trajes decotados de bailes, mas sim "toilettes" de passeio.

Um vestido para tarde é o suficiente. Os cavalheiros se apresentarão com trajes comuns.

FESTAS ÍNTIMAS

FESTAS íntimas são aquelas que se realizam celebrando um acontecimento familiar e para as quais se convidam os parentes e as amizades escolhidas entre as de mais confiança.

Também se consideram festas íntimas as reuniões isentas de formalidades e etiqueta, que se fazem com os mais diversos motivos ou simplesmente como diversão.

Nestes casos dá-se preferência a pessoas velhas conhecidas e sòmente por exceção se convidam estranhos para tomar parte nestas reuniões.

Não é de rigor que os convites para estes atos se façam por escrito com grande antecedencia. E' correto o convite verbal ou telefônico.

SEGREDOS DE AMOR E DE BELEZA

TIVESSE Lady Hamilton possuido algo mais do que beleza e teria sido uma grande dama, seu nome soaria na História por outra cousa além do que justamente beleza. Interessante e cheia de aventuras como foi a sua vida, isso foi devido às boas oportunindades e boa sorte. A sua beleza inegavel é a razão por que o mundo a recorda mais do que por qualquer nobre ou fascinante qualidade do seu caráter.

Mas Lady Hamilton pareceu uma joia sem brilho, até que a lux caiu sobre ela. Surgindo da escuridão e enquanto o sol da bôa fortuna a iluminou, ela brilhou por um tempo sòmente, desaparecendo outra vez nas trevas da noite.

Wedekind disse que a beleza, saude, inteligência e voluptuosidade são idéias inseparaveis quando se trata de uma mulher, e Emma Hart possuia tudo menos inteligência, pois a superficial agudeza de espírito, aparecendo justamente em certas ocasiões, não é realmente inteligência.

Em tempo curto demais, sua beleza fria e passiva desvaneceu-se como um sonho.

Ela engordou e tornou-se tola, morrendo em Calais, em pobreza e má reputação. Que diferença da Mme. De Lenclos que dominou o Abade Gedoyn até à idade de 79 anos!

Não há razão para uma mulher se tornar gorda e disforme. O mundo não é demasiadamente rico em formosura e as mulheres bonitas devem, sobretudo por isso, conservar a sua formosura e encanto. Especialmente as mulheres que as circunstâncias colocam aos olhos do mundo. Eleonora Duse foi uma das poucas famosas e belas mulheres que teve o privilégio de conservar seus jovens contornos sem grande esforço; Sara Bernhardt teve a mesma fortuna. Mas a fascinadora Mary Garden e a encantadora Pavlow conservam sua beleza e esbeltez unicamente por força de vontade e determinação.

Todas vós, gentis leitoras, podeis conservar um porte jovem e gracioso com cuidadosa dieta. Todas vós que tendes consentido que o peso excessivo roube a juventude e o encanto podeis, com força de vontade, desembaraçar-vos dele e conservá-los à distancia.

Não quero dizer que os contornos arredondados não estejam em moda, o que não seria verdadeiro. Mas há uma considerável diferença entre contornos arredondados, característica dos contornos femininos, e gordura.

Observai a balança — ela aponta a fuga da formosura!

Há outros modos de conservar baixo o peso, o que é ao mesmo tempo conservar juventude e graça, vivacidade na fisionomia e brilho no olhar. Um é a eliminação correta, outro o exercício.

Não deveis tomar vossa dieta de líquidos na forma de água sòmente; sôpas leves, chá, café, suco de laranja, leite e manteiga contribuem com suas quantidades líquidas.

E o exercício não deve ser uma cousa exaustiva, mal executada — ao contrário, deve ser muito facilmente feito e rapidamente terminado.

10 minutos de exercício diário são um aconselhavel e ótimo recreativo.

Toalha bordada a pontos de cruz

JANTAR FINO

SOPA DE MILHO VERDE

½ l. de caldo comum. 10 espigas de milho verde. 2 xícaras de leite quente. 1 colher (sopa) rasa de maizena. 1 colher (sobremesa) de açúcar. ½ colher (sopa) de manteiga. Sal

Um caldo comum, desengordurado; rale as espigas e raspe os sabugos com o dorso da faca, acrescente o leite quente e passe por peneira fina, forçando bem; junte a maizena, o açúcar, as gemas, a manteiga e o sal. Leve ao fogo, mexendo mas sem deixar ferver. Servir em xícaras apropriadas acompanhado de pequeninos pedaços de pão torrado na manteiga.

FRANGO RECHEADO

1 frango. 1 colher de sopa de sal. 1 colher de sopa de gordura de galinha, derretida.

RECHEIO:

1 fatia grande de pão. ¾ de xícara de cebola em pedacinhos. 1 1/8 xícara de gordura. 3 xícaras de aipo, com a haste e as fôlhas. 2¼ colheres de chá de sal. 1 1¼ colheres de chá de condimentos. ½ colher de chá de noz moscada. 1/3 de colher de chá de pimenta. ½ xícara de água.

MANEIRA DE FAZER

Recheio: Retire a casca do pão, corta-se em pequenos cubos. Coloque-o numa vasilha. Cozinhe a cebola na gordura até fixar dourada. Acrescente a cebola e a gordura, o aipo em pedacinhos, 2¼ colheres de chá de sal, os condimentos, a noz moscada, a pimenta e a água aos pedacinhos de pão. Misture bem tudo com um garfo. *Frango*: Lave-o, verificando se fica realmente limpo por dentro e por fora. Retire qualquer pena que encontrar. Passe por dentro do frango 1 colher de sopa de sal, esfregando bem. Antes de assar a ave, recheie-a. Feche a abertura do pescoço e corpo com linha forte. Amarre as pernas e as asas. Coloque o frango numa fôrma Pirex. Passe pelo corpo tôda a gordura derretida. Cubra com um papel impermeável para evitar que queime. Asse em fôrno regular.

SORVETE FLOR DE LIZ

Toma-se um prato de cristal, redondo e arruma-se no centro uma pirâmide de sorvete de crême. Descascam-se alguns figos maduros e cortam-se em quatro pedaços no sentido do comprimento; arrumam-se os figos em volta do sorvete, formando flôres. Batem-se 6 gemas com quatro colheres das de sopa de açúcar "Pérola", junta-se um cálice grande de vinho do Porto e derrama-se por cima do sorvete no momento de servir.

BOLO ESCURO

2 xícaras de açucar "Pérola" (340 gs.) 3 xícaras de farinha (350 grs). 1 xícara de manteiga (200 grs). 1 xíicara de leite. 3 ovos. Colherinha de nóz Moscada 3 colheres de chá de Pó Royal (12 grs.) 3 colheres de chocolate (60 grs.)

Bata-se a manteiga até ficar esbranquiçada, junte-se o açucar, as gemas, o chocolate, a nóz Moscada, o leite e a farinha, que deve estar peneirada com o Pó Royal, e por último as claras bem batidas em neve. Bata-se tudo muito bem, levando-se ao fôrno em forma untada com manteiga. Fôrno quente.

DOIS SONETOS DE MARTINS FONTES

CULTO PRIVADO

Volta, Querida, volta ao .lar vazio,
E me acharás aqui, qual me deixaste,
Fiel àquele amor que me votaste,
Apenas triste, apenas o ar sombrio.

Trinta anos... Vi o estio após o estio
Voltar-nos... Tu sòmente não voltaste;
Tu sòmente da tumba não tornaste
Onde fôste dormir num chão tão frio!...

Como os anos parecem-me compridos
Esperando que voltes!... Se voltares,
Verás guardados inda os teus vestidos,

Guardados inda sob os meus olhares,
E teus bilhetes tantas vêzes lidos
E tudo quanto é teu nos seus lugares!...

* * *

Fecha-te a sete chaves, se sofreres,
E a causa do teu mal, do teu pesar,
Pelo melhor de todos os deveres,
Nem a um amigo poderás contar.

Poupa-o. Se pelo afeto só viveres,
Se viveres sòmente para amar,
Sentirás o mais doce dos prazeres
Em não fazer por ti ninguém chorar.

Seja consôlo tudo o que disseres:
Guarda, recalca as atribulações,
Por mais negras e amargas que as tiveres.

Porque espalhar as suas aflições
Não é próprio dos anjos, das mulheres,
Da pureza dos grandes corações.

PÉS

Faça a pedicura semanal, pois os dedos devem ser preparados para ser mostrados sem meias.

Elimine os calos em casa ou procure o pedicuro. Comece antes de tudo com o banho de pé, remova a cuticula e lamine bem as unhas. Trate cada dedo do pé com o cuidado que você dá as suas mãos. As unhas são em geral um problema grave, pois às vezes ficam encravadas. Trate então de dar-lhes uma forma atrativa, e aplique um esmalte que combine com a côr de suas unhas.

* * *

Quando um casal se ama verdadeiramente, e casou bem, nunca encontra motivo para um desquite.

Aquêles que se casam "à bessa", com toda a facilidade, às pressas, sem se querer conhecer, também facilmente poderão querer o divórcio.

Um casamento feliz não deve ser sòmente um belo romance, mas sim um trabalho difícil de ligar dois destinos, de unir duas almas que deverão seguir sempre juntas.

V. que aprovou os Salgadinhos Piraquê,

vai gostar também dos tipos dôces!

Os Salgadinhos Piraquê venceram graças a Você! Foi essa sua preferência que fêz dos Salgadinhos o companheiro obrigatório em todos os bons momentos: no café da manhã ou com drinks... em tôda parte, enfim, onde existe alegria e hospitalidade!

Pois com o mesmo cuidado e a mesma superior qualidade de matérias primas são produzidos os tipos dôces Piraquê: Maria, Maizena, Rosquinha de Côco, Wafer e mais uma dezena de especialidades. Experimente-os!

biscoitos

piraquê

cada tipo... uma tentação

O Lençol DO LAR FELIZ

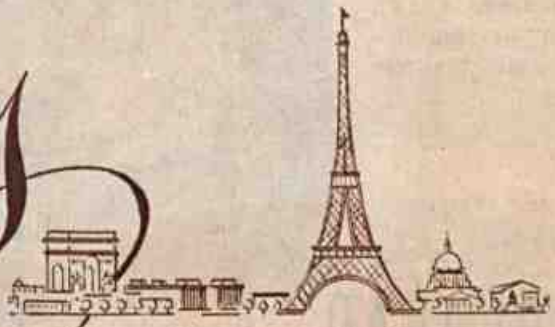
Lençóis SANTISTA

PRATA:	SOLTEIRO:	1,60 x 2,60 -	Cr$ 109,00
	CASAL:	2,20 x 2,60 -	Cr$ 150,00
OURO:	SOLTEIRO:	1,60 x 2,60 -	Cr$ 124,00
	CASAL:	2,20 x 2,60 -	Cr$ 172,00

Ao comprar, insista: eu quero Lençóis SANTISTA

A marca de garantia está na aurela
e a qualidade em todo o lençol

Paris
A MULHER E O AMOR



OTHON COSTA

EM seu livro "Minha formação", Joaquim Nabuco, aludindo à hipótese de ter que salvar um povo. se a humanidade se houvesse de reduzir a um só, procurou justificar, com elegância e sutileza, a sua preferência pela França, depois de hesitar entre esta e a Inglaterra, aplicando, ao seu caso, a conhecida anedota atribuida a Talleyrand: perguntou Madame de Staël ao maquiavélico diplomata qual das duas salvaria êle, se ela e Madame Récamier estivessem a se afogar, e Talleyrand respondeu: "Oh! Madame, vous savez nager!" E acrescentava Nabuco: "A Inglaterra também sabe nadar!"

A sedução da França é, realmente, extraordinária. Isto se deve, sem dúvida, ao incomparável papel que ela tem exercido no desenvolvimento da cultura e da civilização. Proclamava Jefferson, com razão, que todos nós temos duas pátrias — a nossa de origem e a França. E' que todos os homens de cultura são geralmente francêses pelo espírito. Intelectualmente, a França se tornou a alma da latinidade.

Mas quando falamos da França, falamos de Paris. "Paris é a França, o Ocidente, a Terra", como disse Augusto Comte. Fundada meio século antes da era cristã, essa gloriosa cidade, pelo esplendor de suas tradições, parece mais velha do que a multimilenária Atenas, e, pela juventude de seu espírito, continúa sendo a mais nova de todas as metrópoles.

Montaigne dizia que Paris é a glória da França e um dos mais nobres ornamentos do mundo. "Je ne suis Français que par cette grande cité", acrescentava êle.

Tobias Barreto, exaltado alemanista, embora não amasse a França, confessou, citando o escritor alemão Karl Frenzel, que o que nós chamamos "sociedade culta" e "opinião pública" foi uma invenção dos franceses, através dos seus salões, os chamados "bureaux d'esprit", no século XVIII. "Foi aí, reconhece o autor dos Estudos Alemães, que a mulher, pela primeira vez, se introduziu na sociedade e transformou a arte, a literatura e a própria vida social". Esse papel dominante da mulher, como assinala Charlles Seignobos, é um traço peculiar à vida francêsa. Era ela que fazia a moda em política no século XVIII, tal como fizéra, no século XII, em relação aos costumes, e, no século XVII, em relação à literatura.

A mulher, na França, foi erigida, com justiça, em um símbolo de força, de elegância e de domínio pelo espírito e pelo amor. Paris, a bimilenária Lutécia dos gauleses, ainda no século VI, foi salva da invasão dos hunos por uma mulher, Santa Genoveva, como no século XV se salvaria da dominação inglesa pelo heroismo de Joana d'Arc.

E' a mulher que tem feito a grandeza a glória da França. E' a mulher que tem feito a sedução e o esplendor de Paris. A gloriosa metrópole ocidental foi o estupendo cenário da "Comédia Humana" de Balzac, e a mulher é a grande personagem dessa Comédia, em que se fixaram, com a história de uma época, todas as grandezas e misérias desse povo incomparável.

Alguem perguntou ao escritor dramático Henri Meilhac, membro da Academia Francesa, qual o melhor assunto para uma peça, e o escritor respondeu: "O mais belo assunto é um homem amar uma mulher". E' este, com efeito, o grande têma do teatro francês. Keyserling, lamentando o crescente e universal desencanto pelo amor, observou que a França é o último refúgio do amor. Foi o amor, na realidade, que fez toda a sedução de Paris. Se, pela cultura, Paris se tornou a metrópole do espírito, foi pelo amor, que é a grande fôrça da mulher, que essa bela e tentadora cidade conquistou todo o esplendor de seu prestígio, de sua grandeza e de sua glória.

A onda de crimes cometidos por menores, na França, sacudiu opinião pública daquele país. Mais de doze mil jovens foram denunciados em 1953. O problema apaixona todos, sem distinção de classe. Surgiu um filme — "Avant le deluge" — de Cayatte, que pôs em grande movimento e crítica.

O ambiente não é novo. E' o de certos jovens que para alcançarem o seu "ideal" de vida "feliz" não hesitam

A EDUCAÇÃO DOS FILHOS

um instante diante do crime, do furto, da rapina, etc.

Mas atrás desses jovens, pergunta Cayatte, que existe? De quem a responsabilidade? Os verdadeiros culpados — esta é a tese que despertou um sem número de polêmicas — não são os jovens, mas os seus pais.

"São as queridas mamães que se fazem vêr pelos filhos em companhias pouco recomendáveis; são os queridos papais que pregam em família o amor livre, a sociedade sem preconceitos, e se maravilham depois se a filha de dezesseis anos anuncia sem temores, que é dona da sua vontade."

Essa tese, que assume o carater de uma implacável chicotada contra o egoismo e a preguiça dos pais, põe o dedo indubitavelmente, sôbre uma chaga deste atormentado após-guerra; a responsabilidade da educação dos filhos, geralmente esquecida dos genitores, que se apegam a um mal entendido modernismo, na base do qual criam um alibi para o desinteresse na formação espiritual dos filhos.

Trata-se, portanto, de pôr em guarda os pais contra certos excessos de liberdade. A educação não é certamente fácil missão, especialmente hoje em dia.

Mas é um dever imperioso do qual os pais não devem fugir.

MIUDOS E MAIORES

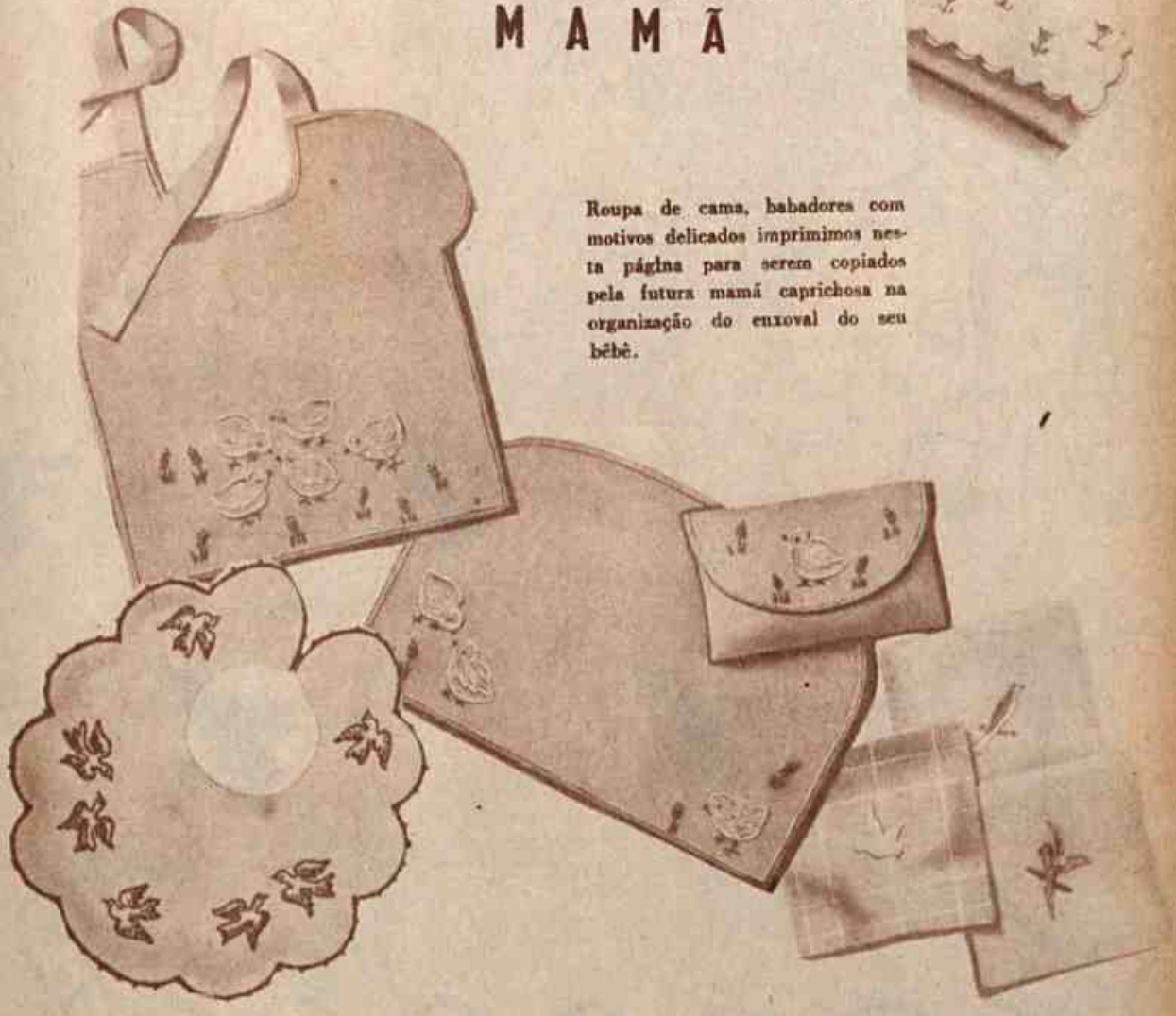
CARRINHO-BERÇO

Vêmos um pássaro voando e outro pousado, para bordar em peças de enxoval do bêbê.

Coberta de seda trabalhada em acolchoado com motivos variados, segundo a gravura à esquerda.

PARA A FUTURA MAMÃ

Roupa de cama, babadores com motivos delicados imprimimos nesta página para serem copiados pela futura mamã caprichosa na organização do enxoval do seu bêbê.



MIUDINHOS

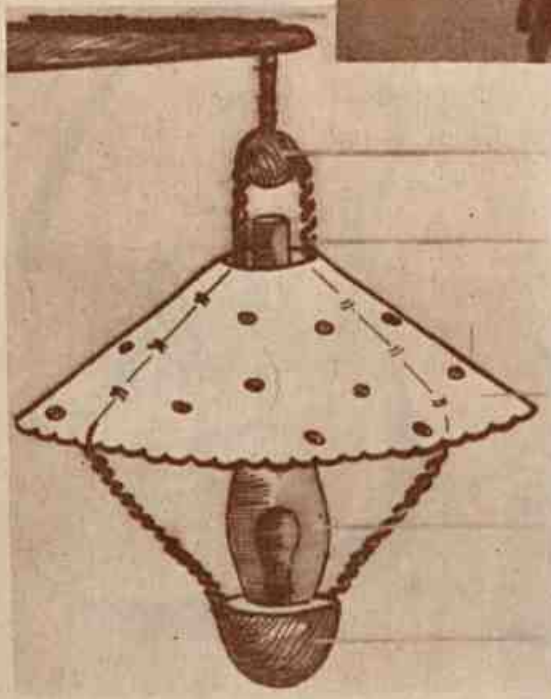
Avental e vestido de popelinita clara com bordados de duas côres vivas estão impressos nesta página com uma separata do bordado em tamanho natural.

Para menina maior, porém fina de silhueta é este feitio de costume.

GARRIDICE

Tranças bem feitas com fita de cetim, penteado faceiro para uma garôta de cabelos compridos, mais um colete tricotado de colorido forte, completando um traje de algodão.

Aba-jour branco com pastilhas de côr — no quarto da menina.



Gracioso modelo de touca de palha para usar na praia ou no campo.

PRIMEIRA COMUNHÃO

De organdí suiço é este traje para primeira comungante, ornado com renda. Fôrro de percal sôbre tafetá rigido. À direita vê-se um traje para igual cerimônia feito com musselina de algodão. Pregas na parte de cima da saia e no folho do corpete.

Bolsas de rafia bordado com lã de côres vivas.

Primeira Comunhão — Album nº 249 — Para uma das mais belas solenidades da vida de seus filhos, a senhora encontrará nêste album os mais graciosos modêlos e sugestões de vestidos, próprios para o ato, caprichosamente idealizados e executados com o mais fino gôsto. Este modernissimo album contem variados modêlos que agradam pela graça, simplicidade e distinção — Preço: Cr$ 30,00. Pedidos pelo Reembolso Postal à Rua Senador Dantas, 15-5º — Rio —

ESPERANDO
BEBÊ

Quando Alexandre Dumas escreveu — a maternidade é o patriotismo da mulher — disse uma verdade universal.

E não só a pátria se regozija com a mais sublime função de eva. Cada qual de nós sente os eflúvios duma admiração terna diante daquela que vai ser mãe. Porque é "padecer num paraiso, é desdobrar fibra por fibra o coração".

E, ao mesmo passo, justifica profundo respeito. E' a perpetuidade da espécie que se glorifica no belo sexo!

Em fase tão bonita e tão delicada, o vestuário deve ter cuidados especiais. Roupas que não sacrifiquem o bebê a nascer; que permitam, à mulher, liberdade plena de movimentos. Isso, entretanto, não obriga que ela se afaste da moda.

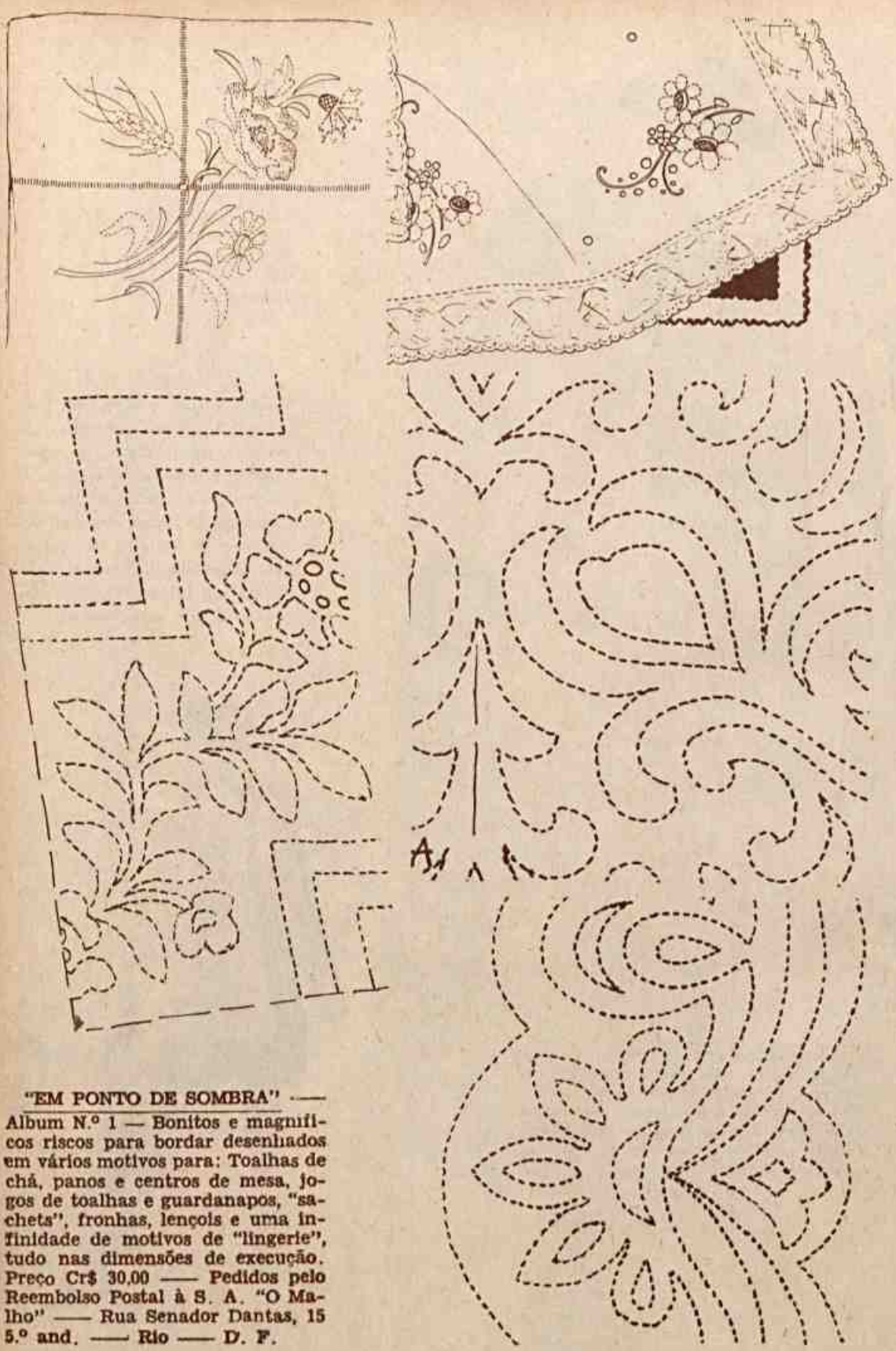
Certamente, da moda adequada ao seu estado. Simples. Sóbria. Cômoda. São modêlos assim que oferecemos, aqui, às mães brasileiras, primíparas ou não.

E jamais deixaremos passar a ocasião de acentuar, sinceramente, os nossos votos, a todas que esperam filho, de muitas felicidades!

Para festa depois das dezesseis horas a futura mamãe veste um bonito vestido preto, de material transparente sôbre fôrro de tafetá.

Para as compras pela manhã ou durante o dia no bairro onde mora indicamos este conjunto de tecido quadriculado lavável. Modelo elegante e confortável, ajustando-se a qualquer silhueta e a qualquer altura. Também pode ser copiado em pano liso, de tonalidade sóbria.

Casaco branco e preto, em horizontal, listras verdes e pretas, em vertical, calção preto para acompanhar o primogenito à praia. E' claro que a estada na praia, os prazeres do campo também não impedem a gestante de apreciá-los, principalmente quando acompanha um filhinho. Ar livre proporciona bem estar, saúde.



"EM PONTO DE SOMBRA" —— Album N.º 1 — Bonitos e magníficos riscos para bordar desenhados em vários motivos para: Toalhas de chá, panos e centros de mesa, jogos de toalhas e guardanapos, "sachets", fronhas, lençois e uma infinidade de motivos de "lingerie", tudo nas dimensões de execução. Preço Cr$ 30,00 —— Pedidos pelo Reembolso Postal à S. A. "O Malho" —— Rua Senador Dantas, 15 5.º and. —— Rio —— D. F.

Figurino Infantil — Album n. 8 — Qualquer que seja a roupa, que a senhora deseje para seus filhos... certamente encontrará as melhores sugestões em *Figurino Infantil*. Os meninos e as meninas, como é natural, gostam de se apresentar comodamente vestidos, reunindo elegância, conforto e simplicidade. Tôdas as mães ficam felizes com as maravilhas oferecidas pelas páginas — artísticamente coloridas do *Figurino Infantil* —— Preço: Cr$ 30,00 pedidos pelo Reembolso Postal à Rua Senador Dantas 15-5º — Rio de Janeiro — D. F.

ROUPINHAS DO NENÊ — Album n. 257 — Muito útil e pratico êste album é insubstituivel na confecção do enxoval do jovenzinho que vem por aí... Poupando tempo, faz que a futura mãe tenha alegria de, ela mesma, preparar todo o vestuário de seu bebê. Modêlos belissimos! Preço Cr$ 30,00 — Pedidos pelo Reembolso Postal à S. A. "O Malho" — R. Senador Dantas, 15-5.º — Rio — D. F.

COMO NUMA HISTÒRIA DE FADAS...

TUDO aconteceu como numa história de fadas, escrita para deleite das crianças. A jovem era bela, boa, prendada e modesta. E pobre que nada tinha de seu.

Aconteceu que, um belo dia, o soberano do seu país, pretendendo dar ao filho uma esposa, mandou promover um grandioso baile em palácio, para o qual foram convidadas tôdas as jovens e adolescentes.

Dentre estas escolheria — caprichos de rei, de rei das remotas eras, de que só nos resta o suave perfume de lenda — aquela que, possuindo qualidades morais e irrecusável formosura, soubesse, também, dançar a valsa de modo irrepreensível.

A grande noite chegou e as convidadas ostentaram o que de melhor possuíam em vestidos, joias e sorrisos. Todas, menos uma, a moça pobre, mas belíssima, que esta se apresentou singela e modestamente, embora sorridente e graciosa.

Uma a uma, levadas pelos braços vigorosos do príncipe, valsaram ao som da orquestra, até dar mostras de fadiga. O rei, atento, era o juiz. E, depois de tantas outras, chegou a vez da moça pobre, que tremia de emoção ao ser levada pelo régio dançarino. Seus pés quase não tocavam o assoalho reluzente; parecia ter asas, que a levassem na vertigem rodopiante da valsa, ora em crescendo majestoso, ora em volteios lentos e suaves, numa atmosfera de sonho... Valsaram longo tempo, sem que a jovem manifestasse o menor sinal de cansaço. E foi, por fim, o próprio herdeiro do trono quem apresentou ao velho pai, aquela que, a seu ver, era a vencedora.

— Como conseguiu dançar mais que qualquer outra concorrente, sem que a fadiga a vencesse? — indagou o soberano.

— Não sei dizê-lo, Majestade. Sei que não me fatiguei...

Fácil, porém, a todos, foi averiguar a causa do seu sucesso. Seus sapatinhos modestos eram os mais leves e mais delicados de quantos pisaram o salão de baile. A sola, finíssima, não pesava. O cabedal, bem trabalhado, dava-lhe aos pés liberdade de movimento, e a verdadeira sensação de estar dançando descalça...

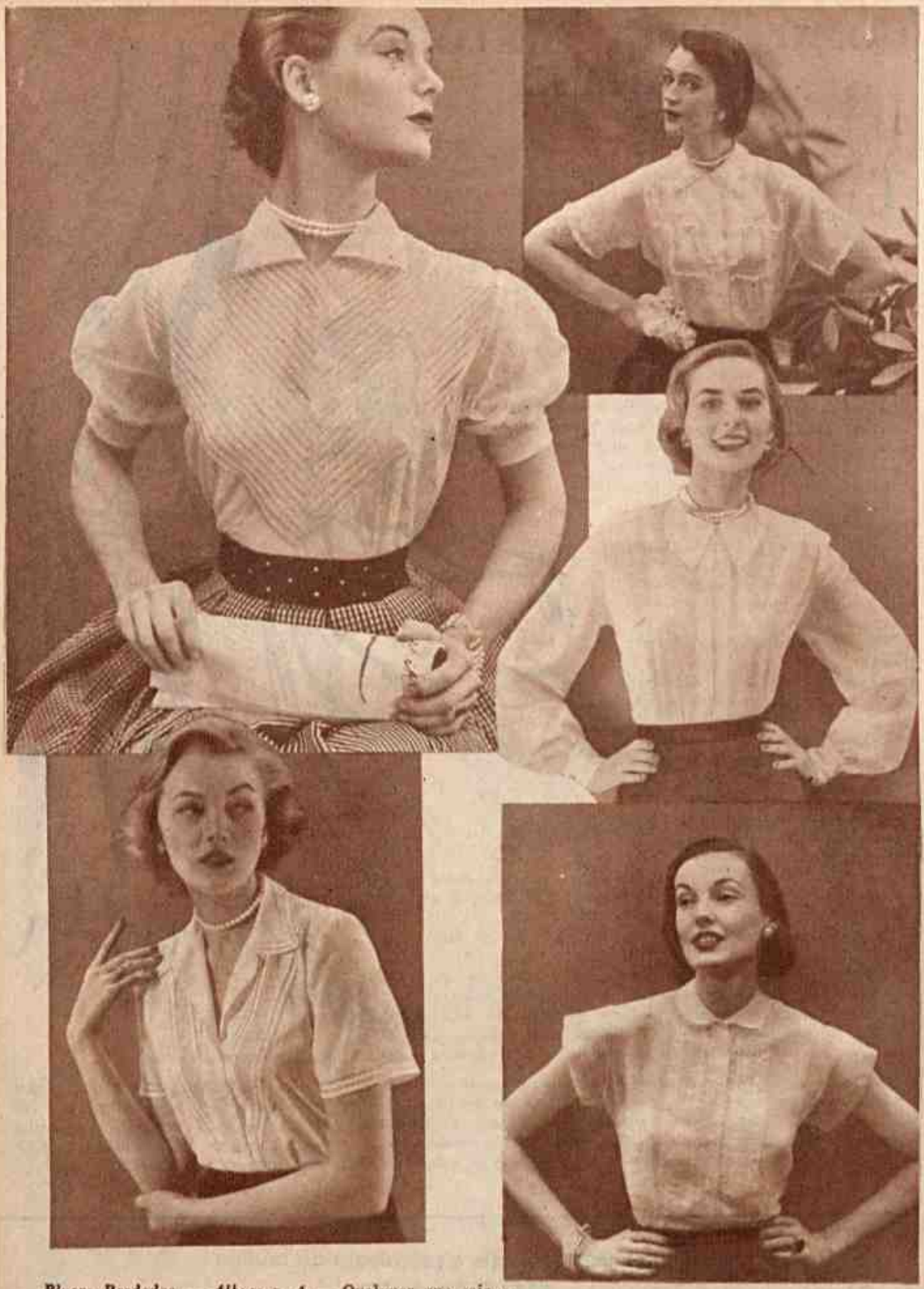
Hoje não há mais torneios estrúxulos e originais dessa espécie. Mas ainda há sapatos que pesam, que atormentam, que tolhem a leveza natural do movimento grácil feminino. Saber escolher o bom calçado é, ainda, condição necessária de êxito. O calçado bem feito, com qualidades de material e de acabamento, dá à mulher leveza no andar, bem estar permanente, e a sensação constante de felicidade e de seguro êxito que devia ter tido a vitoriosa no torneio de valsas da lenda que acabamos de narrar.

Calçar bem é resumir com arte a psicologia da mulher!

Visite a CASA FERRAZ

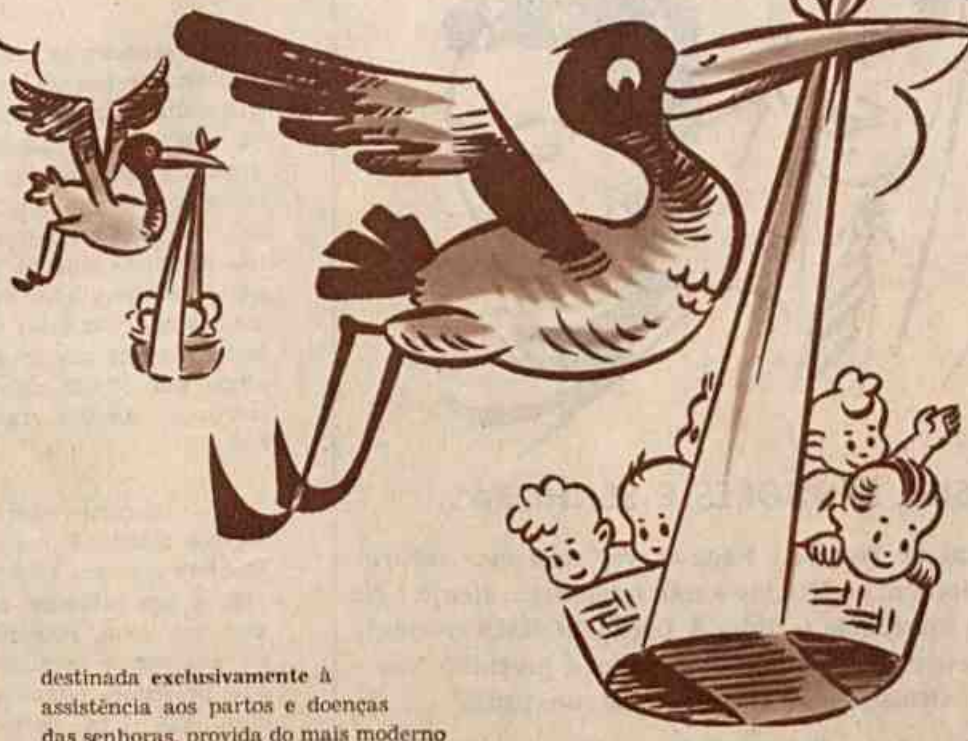
RUA URUGUAYANA, 34

que com sua caprichosa coleção oferece sempre os últimos modelos em calçados finos



Blusas Bordadas — Album n. 4 — Qualquer que seja o tipo, o estilo, o feitio da blusa bordada... é encontrado nas belíssimas páginas dêste album. Grande variedade de elegantes desenhos, ideais para meninas, mocinhas e senhoras. Preço: Cr$ 30,00. Pedidos pelo Reembolso Postal à *S. A. "O Malho"* — Rua Senador Dantas, 15-5° — Rio — Distrito Federal.

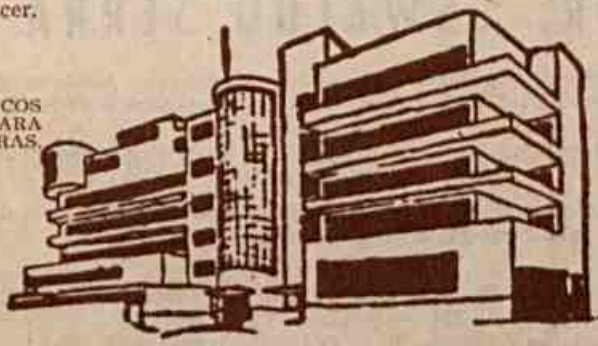
AS SENHORAS PREFEREM A MATERNIDADE ARNALDO DE MORAES



destinada **exclusivamente** à assistência aos partos e doenças das senhoras, provida do mais moderno equipamento hospitalar. Parto com assistência médica e internamento por 5 dias: — Cr$ 4.000,00. Operações ginecológicas, tumores do ventre, tumores do seio, tratamento das moléstias de senhoras. Tratamento dos tumores pelos Raios X e pelo radium. Diagnóstico do cancer. Tratamento da esterilidade.

ACEITAM-SE DOENTES DE MÉDICOS ESTRANHOS À MATERNIDADE PARA PARTOS E CIRURGIA DE SENHORAS.

Telefone: 57-8110



Maternidade ARNALDO DE MORAES

RUA CONSTANTE RAMOS N.º 173 — COPACABANA

CABELOS BRANCOS?

SIM, SENHORES E SENHORAS!

E' sinal de velhice! Faça-os voltar à cor natural. Abandone experiências e não envelheça. Reaja! Na vida a aparência é tudo. A Loção NORMA normaliza o seu aspecto tornando-o belo e juvenil! Não é titura, nem contem sais de prata.

Pelo Reembolso Cr$ 30,00. Caixa Postal 4, Tijuca — Rio, Rua Barão de Mesquita, 477. Telefone: 48-3087.

CLINICA DO

DR. OSWALDO SERRA

Assistente da Faculdade Nacional de Medicina — Assistente da clínica do Prof. F. E. Rabelo — Chefe de Ambulatório da Santa Casa de Misericórdia

DOENÇAS DA PELE — SIFILIS — CANCER E DOENÇAS VENEREAS

Ondas - Curtas, Ultra - Violeta, Infra - Vermelho, Diatermo, Coagulação, Iontoterapia, Radiumterapia e Neve carbônica

CONSULTÓRIO:

Av. 13 de Maio, 23 — Edifício DARKE — 7.º andar — Salas 723 e 724 — Telefone: 52-0147

Consultas diárias das 16 às 19 horas (exceto nos sábados)

Residência: Telefone: 25-4660

Um olho à venda

Uma senhora de vinte e oito anos, residente na cidade americana de Knox, já mãe de três filhos e prestes a dar à luz o quarto rebento, mandou publicar na secção de pequenos anuncios de um jornal de Kansas uma noticia, na qual diz estar disposta a ceder um de seus olhos por 10.000 dolares (cerca de 200.000 cruzeiros).

Um operário daquela mesma cidade, F r a n k Bembow que, em 1929, devido a um acidente, perdeu um olho, respondeu ao anuncio e comunicou que pretendia adquirir o olho que fôra posto à venda.

Nesse ponto, porém, interveio o marido da corajosa senhora que procurou a todo custo dissuadir a esposa do seu triste propósito. Ela, porém, obsecada p e l a s restrições econômicas e angustiada por uma divida de 1.500 dolares que tem de ser saldada, parece decidida a não mudar de ideia.

Sua intenção é de ceder o olho, receber os .... 10.000 dolares e depois mudar com sua familia para o Alaska onde espera "recomeçar uma vida nova".

Dê vida nova aos seus moveis, aplicando-lhes óleo de peroba

INEDITA — LUXUOSA — DESLUMBRANTE — VARIADISSIMA!

Vestidos de Noivas — Album nº 246 — A mais bela e sugestiva coleção de *Vestidos de Noiva*, em páginas que oferecem oportunidade de uma escolha demorada, atenta e conscienciosa. O melhor mentor que possa desejar uma noiva no período inesquecivel do preparo do enxoval para o grande dia. Pormenores de elegancia, etiqueta e distinção social da cerimonia.

Modêlos de todos os complementos do enxoval, em suas maiores minuncias. Preço Cr$ 30,00. Pedidos pelo Reembolso Postal à Soc. Anônima "O Malho" — Rua Senador Dantas, 15-5º — Rio — D. F.

A Lingerie — Album nº 9 — Quanta mulher gosta de confeccionar sua própria roupa intima, economizando... e aperfeiçoando seus conhecimentos? Este album orienta o corte, a costura e o bordado de modelos muito finos e atraentes, duma elegancia irrepreensivel. — Preço: 30,00 — Pedidos pelo Reembolso Postal à Sociedade Anônima "O Malho" — Rua Senador Dantas, 15-5º and — Rio — Distrito Federal.

POESIA

(Ut pictura, poesis. — Horácio)

Poeta, ela é sentimento que se apura
para te não tornares enfadonho.
Molha o pincel nas tintas do teu sonho
e canta e exprime o belo da pintura.

O êxtase silencioso, em que procura
a Musa comover-te, qual suponho,
deixa ver nos teus lábios o ar risonho,
causando a sensação de uma ventura.

Medita, poeta, e evoca solitário
cousas maravilhosas que era inspira.
A poesia é de imagens um rosário.

E, sentindo o que a Musa te revela,
canta, vibrando a voluptuosa lira;
pinta, exaltando as fantasias dela.

HORMINO LYRA

ASMÁTICOS

EIS A SUA SALVAÇÃO

REMÉDIO DO DR.

REYNGATE

A Salvação dos Asmáticos

As gotas que dão alivio imediato nas tosses rebeldes, bronquites crônicas ou recentes, seca ou catarral, coqueluches, escarros sanguineos, sufocações e ansias, chiados e dores no peito.

Nas farms. e drogs. locais.

EMENDOU A "GAFFE"

Um dia, por distração, um jovem jornalista fez a uma grande atriz, uma pergunta altamente indiscreta: perguntou-lhe a idade. Percebendo a inconveniencia cometida, emendou — magistralmente — a gaffe, dizendo quase imediatamente: "Eu queria simplesmente saber, madame, a idade em que a mulher é capaz de seduzir mais facilmente o hamem..."

Seño-Bel é destinado ao embelezamento do seio da mulher

E' produto de alta classe, para a classe alta.

APRESENTAÇAO: — Seño-Bel é apresentado em duas formulas:
Número 1 — de cor esverdeada destinado ao desenvolvimento e embelezamento dos seios demasiado pequenos e flácidos.
Número 2 — de cor rósea, destinado ao aformoseamento dos seios demasiado grandes e sem firmeza, tornando-os belos e rigidos.

Em ambos os casos, Seño-Bel age como poderoso estimulante da atividade celular.

Seño-Bel

Sem belos seios.. a mulher jamais possuirá atrativos, encantos, sedução...

Pedidos pelo Reembolso Postal Cr$ 50,00 Caixa Postal 4 — Tijuca - Rio

Rua Barão de Mesquita, 477 — Rio de Janeiro — Brasil

TOALHAS ARTÍSTICAS

ALBUM N.º 248
Preço Cr$ 30,00

EXPLICAÇÕES ao alcance de todos transformam em verdadeiro prazer da dona de casa a confecção de encantadoras toalhas — das mais simples às mais luxuosas. Mas todas de muito gôsto. Riscos para bordar na medida da execução.

MONOGRAMAS ARTÍSTICOS

ALBUM N. 6

PREÇO Cr$ 30.00

AM

RS

TODAS as letras... todas as combinações que, com elas, se podem fazer... estão nas páginas dêste album, prático e encantador! Os mais variados tamanhos de modelos completam a utilidade de tão original coleção de monogramas.

O PONTO DE CRUZ

ALBUM N.º 2 CR$ 35,00

COM interessantes desenhos nas dimensões de execução é êste album, repleto de idéias para aplicações, tapetes, paneaux, guarnições. Um tesouro para trabalhos em casa! Todo colorido.

Pedidos pelo Reembolso Postal à Sociedade Anônima "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15-5º — Rio — Distrito Federal

OS ANIMAIS NO CINEMA

Não é raro ver-se, nos cinemas da Europa, em cinemas de arrabalde — bem entendido — um cãozinho confortavelmente instalado sôbre os joelhos de sua dona, assistindo, muito calmamente, à sessão.

Que pensará o tótó desse espetáculo?

Foi o que tratou de indagar um naturalista. Para resolver o assunto, fez passar alguns filmes escolhidos expressamente para estudar o efeito do cinematografo sôbre diversos animais.

Cães de todas as raças viram, assim, correr sôbre a tela congeneres de mandibulas ameaçadoras, gatos em atitudes agressivas, etc.; não houve na sala a menor manifestação, nem um surdo rosnar.

Chegou a vez dos gatos; o efeito foi bem diferente. A aparição de um bull-dog arredondou tôdas as espinhas, baixou todas as orelhas, eriçou todos os bigodes. O naturalista concluiu, assim, que o cinematógrafo, arte muda e puramente visual, não tem influência sobre os cães, cujos dois sentidos mais desenvolvidos e, por assim dizer sempre alerta, são o olfato e o ouvido. Ao contrário, o gato vê muito mais do que fareja e ouve.

Resta saber se a apresentação do popular "Gato Felix" não perturbou os corações dos gatos presentes ao espetáculo...

A experiência foi reiniciada com patos, gansos, galinhas, etc. Foi um belissimo concerto de cacarejos e cuens-cuens desarmoniosos, quando surgiu um falcão e urubús habilmente aumentados. Porém um canto da sala permaneceu mudo; os pequenos pássaros, pardais, rouxinóis, etc., etc., que o ocupavam, julgando ver cair sôbre êles a ave de rapina, haviam prudentemente cessado seus pios.

CASAMENTO E SUPERSTIÇÃO

São muitas as superstições ligadas ao casamento em tôdas as partes do mundo. Variam tanto quanto os costumes de cada povo.

Na Inglaterra, acham o mês de Junho o mais afortunado para a realização das núpcias, bastando que o enlace se verifique nos dias de lua cheia ou nos de conjunção da lua e do sol.

A superstição, porém, pretende que esta sorte seja alterada no caso de o casal, ao aproximar-se da igreja, encontrar uma lebre ou um gato.

Por seu turno uma aranha ou um sapo constituem prenuncio de felicidade para a noiva, quando forem encontrados entre os campônios que se esposam.

Aqui, no Brasil, as épocas preferidas para o casamento são: antes da Páscoa e em Dezembro. A religião influi nessa escolha, pois os enlaces são mais numerosos no mês de Maio (dedicado ao culto da Virgem Maria) e no dia 8 de Dezembro, que é também grande data para os católicos.

Os seus moveis velhos adquirem nova vida com óleo de peroba.

ESPELHOS DE PEDRA

Nem sempre as mulheres bonitas tiveram oportunidade de olhar-se no espelho. Pelo menos, um espelho de vidro, que é o que usam na atualidade para ver sua própria beleza ou a dos vestidos que lhes preparam as modistas. Antes da invenção do vidro se conheceram os espelhos de metal, e antes ainda os de pedra. Os índios da América Central os faziam de uma pedra chamada hematita, de côr vermelha. Tinha brilho, segundo parece, extraordinário. Não o afirmamos porque não nos miramos nela.

MULHERES ALTAS

Na Inglaterra, país onde existe um grande número de mulheres altas, foi fundada uma associação destinada a cuidar dos interesses das damas de mais de um metro e oitenta centímetros dealtura, que até agora se viam em sérias dificuldades para encontrar roupas adequadas à sua excessiva estatura.

Modelistas, fabricantes de calçados, de meias, etc., colaboram com esta benemérita instituição.

A sociedade conta atualmente com 2.000 sócias, possui já numerosos escritórios regionais, estando a sede central no numero 165 de Ashley Gardens em Londres.

Como dado curioso anotamos que a associada mais jovem — 15 anos — tem um metro e noventa e quatro centímetros de estatura, e se supõe que continuará crescendo...

FILHOS E SOBRINHOS

Deodoro, conforme se sabe, morreu sem descendência. Muito ligado, porém, à família, tratava como seus os filhos dos seus irmãos, os quais interferiram na sua vida com certa liberdade, ajudando-o em muitas cousas, mas também, causando-lhes aborrecimentos. E, sempre que um dêstes lhe vinha, era fatal a sua frase:

— Qual! Quando Deus não nos dá filhos, o Diabo nos dá sobrinhos...

A SABEDORIA DE FREI DIOGO

O ano de 1702, de sêca intensa, abrasava o nordeste, até Pernambuco. Alarmada, a população de Olinda foi procurar o bispo d. Frei Diogo de Jesus Jardim, pedindo-lhe licença para uma procissão de penitência.

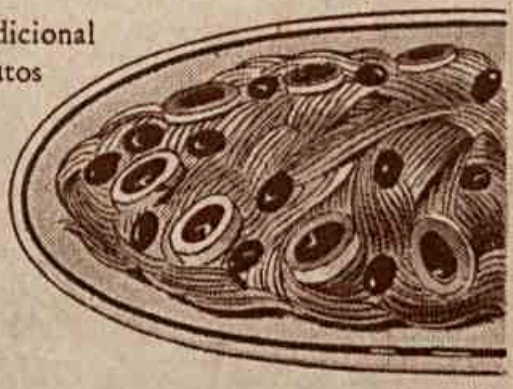
Nada de procissões, meus filhos, — protestou o velho prelado, notável pelas suas virtudes; a verdadeira penitência consiste na emenda da vida e na reforma dos costumes. Emendai-vos, e a chuva há de cair.

A multidão retirou-se, contrita. No dia seguinte começou a chover.

-Macarrão qualquer um faz...

...mas você sabe que não é qualquer macarrão que proporciona uma boa macarronada. O grande segrêdo está na qualidade da massa, como a Aymoré, cuidadosamente preparada e empacotada de forma a conservar seu sabor original.

Ao adquirir massa lembre-se da tradicional qualidade dos produtos

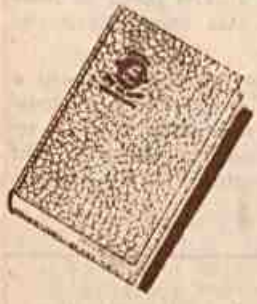


AYMORÉ

A MASSA QUE O POVO EM MASSA EXIGE

Método "TOUTEMODE"

O Prof. J. Dias Portugal oferece mais uma edição do seu maravilhoso Método de Córte e Costura "TOUTEMODE", anexando mais um curso, de chapéus, de autoria de sua auxiliar Professora Aurora Damas Nogueira, diretora da séde do Estado do Rio, em Niterói.



Com a publicação desta edição, a 8.ª, toda em côres, ampliada, explicando cada modêlo com demonstração sôbre a fazenda nas côres vivas de cada um, o Prof. Portugal revela o seu grande interesse em proporcionar, às suas alunas, cursos que facilitem uma aprendizagem perfeita e completa, e de ensino sem Mestre.

MÉTODO "TOUTEMODE": — 160 páginas ilustradas com 526 figuras explicativas dos cursos de córte e costura, modelagem, roupas de crianças, esporte e praia, pontos de adorno, roupas branca de homem, chapéus para senhoras e crianças. **Preço do volume em ótima encadernação: Cr$ 250,00.** Pedidos à S/A "O MALHO" — Rua Senador Dantas, n.º 15 — 5.º andar. Caixa Postal, n.º 880. — Rio de Janeiro. — D. F.

COPA E COZINHA

ALBUM N.º 244
Preço Cr$ 30,00

O bom gôsto, a simplicidade e o aspecto saudável dos desenhos, variados e bonitos, fazem dêste album um guia para as copas e as cozinhas de hoje. Em grande formato, dois magníficos suplementos, utilíssimos!

PREÇO Cr$ 30.00

Pedidos pelo Reembolso Postal à Sociedade Anônima "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15-5º — Rio — Distrito Federal

MÉTODO DO PAPAGAIO

Poderá uma criança surda falar? Um professor de Urbana, Illinois, segundo noticiaram os jornais, teve completo sucesso numa tentativa nesse sentido, empregando o mesmo método usado para ensinar a um papagaio. A criança de dois anos era tão surda que a única coisa que conseguia escutar eram os gritos da mãe quando lhe ralhava. Sendo o "não" a única palavra que conseguia ouvir, a crança desinteressou-se completamente pelá audição de qualquer outro som.

O especialista, um psicólogo, depois de observar a criança e a sua genitora, conselhou a esta última a parar de gritar "não" para a sua filhinha.

Em vez disso, deveria gritar palavras agradáveis, expressões de carinho e de doçura. A criança logo passou a interessar-se mais pelas palavras que a mãe pronunciava, e entrou a querer ouvir cada vez mais.

Depois usou um aparelho que lhe aumentava a capacidade de ouvir. Ao fim de seis meses a criança já estava falando.

Esse método é precisamente o que se usa para ensinar os papagaios. A princípio o mestre tem de fazer-se querido da ave. E' uma fase de namoro, na qual ela se apega ao dono. Depois este começa a acompanhar com assovios e palavras os seus átos, que a ave observa com prazer.

O papagaio associa esses sons a situações agradáveis. Considera-os "sons bons". Com o tempo, o próprio papagaio procura espontaneamente imitar o dono. Aliás, não é outro o sistema pelo qual as crianças normais aprendem a falar. Imitam os sons que ouvem, especialmente dos lábios maternos.

Salvar As Crianças da Tuberculose

A luta contra a tuberculose é um dos imperativos da vida moderna. E à mulher cabe um papel preponderante nessa cruzada benemérita, pois estão em jogo a saúde e a vida dos seus filhos. Nunca será demais chamar a atenção de tôdas as mães do Brasil para a necessidade de uma vigilância permanente contra a infiltração do famigerado bacilo de Kock dentro dos seus lares, pondo em perigo a existência dos seus filhinhos. A vacina BCG é o melhor recurso que a ciência nos oferece na atualidade para evitar que o individuo adquira a tuberculose. Como na maioria das vezes a tuberculose que aparece na juventude e na idade adulta foi adquirida na infância, torna-se conveniente vacinar as pessoas logo após o nascimento. E' um êrro supor que só devem ser vacinada as pessoas que provenham de famílias onde existe a tuberculose ou que convivam com tuberculosos, porque muitas vezes a doença é ignorada até pelo próprio doente, não se podendo saber com precisão, só pela aparência, se há em torno de nós pessoas tuberculosas. A vacinação dos recem-nascidos com BCG é feita pela via oral: é destituida de qualquer perigo e não é acompanhada de reações. Pessoas de outras idades também podem ser vacinadas contra a tuberculose pela BCG, mas há necessidade de serem submetidas a provas de tuberculina, exames de Raios X, etc., antes de receberem a vacina. Assim sendo, a vacinação pela BCG, administrada aos recem-nascidos, além de apresentar a vantagem de alcançar o individuo antes da possibilidade de entrar em contacto com qualquer foco de contágio, é de prática e realização mais simples. O professor Pereira Filho declarou: "E' tempo de pensarmos à fase profilática da luta antituberculose do Brasil. A premunição de Calmette-Guérin (BCG), em pleno triunfo mundial, impõe-se dia a dia para a proteção do povo brasileiro. Econômica e altamente eficaz, como indica a demorada experiência nacional, indispensável e única compativel, no momento, com as condições do ambiente brasileiro, nela é que havemos de encontrar o fortalecimento da resistência de nossa gente, em face do agente infectante, para que possamos então nos afastar mais depressa do domínio da tuberculose adicional"

Os moveis representam a vida de seu lar — o óleo de peroba a vida de seus moveis.

Lençóis ARTÍSTICOS

ALBUM N.º 243 Preço Cr$ 30,00

O titulo diz bem o que é êste deslumbrante album de Biblioteca de Arte de Bordar! Todos os riscos— em desenhos modernos, elegantes e atraentes — são apresentados com as mais claras explicações, tornando-os de execução muito simples.

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

Marca Registrada

TAPIOCA PÉROLA

UMA DELICIA PARA CUSCÚS, MINGAUS, CRÊMES, BÓLOS E PUDINS.

Exijam os produtos PÉROLA DA CHINA

MATE, SAGÚ, FUBÁ DE ARROZ, ARARUTA, CRÊME DE MILHO, FARINHA DE CARIMÃ, AMIDO PARA ENGOMAR E FARINHA DE MANDIOCA TORRADA.

DISTRIBUIDORES:

Viuva Seróes & Filhos Ltda.

RUA REGENTE FEIJÓ, N.º 57
Tel. 23-4937 — Rio de Janeiro.

CORRIJA EM CASA
A IMPERFEIÇÃO
DOS SEIOS

Pasta Russa

DO DR. G. RICABAL

Restaura em poucas semanas os seios caidos, flácidos e sem plástica. Um prodigio de eficiencia comprovada em famosos institutos de beleza. Nas boas casas do ramo.

Pelo reembolso aéreo Cr$ 60,00. Caixa Postal 6, Méier, Rio.

TRATAMENTO DAS
Anemias
PILULAS E XAROPE
Blancard
TRATAMENTO DAS
Anemias
PILULAS E XAROPE
Blancard

Pós Contra Assaduras Lacerda REGISTRADO

Util nas **Assaduras**, brotoejas, "**Coceiras**", frieiras, irritações na pele, "**Suores**" eczemas, sarna, **queimaduras do sol** etc. Sendo um poderoso auxiliar na conservação da pele e na toilette das senhoras.

FARMACIA LACERDA
A. LACERDA
Rua Conde Bonfim, 832
Muda da Tijuca — Tel. 38-0443
Rio de Janeiro
INDUSTRIA BRASILEIRA

MONSTROS

A Buffon, o grande naturalista, não faltaram honras nem recompensas. Mesmo em vida gozou das maiores. Foi admitido, em 1739, na Academia de Ciências. Teve, durante longos anos, o lugar de intendente do Jardim do Rei. Recebeu-o em 1753, a Academia Francesa, onde lhe foi glória acrescentada a outras de seu nome, o famoso "discurso sôbre o estilo" que, então, pronunciou, Luís XV fê-lo conde. E, no Museu de História Natural da cidade de Paris, viu se colocar a sua estátua com esta magnifica inscrição — "Majestati naturae par ingenium".

Isto, honras e recompensas, sem contar a estima dos sábios e a admiração do mundo!

Buffon, todavia, não foi feliz, sofrendo, como suas, as grandes dôres do filho, desventurado de ter, como mulher, uma odiosa criatura, que o aborrecia e detestava.

Essa, quando se encontrou, em certa ocasião, com o sogro, lhe dirigiu, intencionalmente, a seguinte e bárbara pergunta:

— O senhor, que tem observado a nossa e a natureza dos animais, poderia explicar-me o motivo de serem as pessoas que mais nos amam aquelas que menos amamos?

— Não posso.

— Oh! Tendo observado tanto?!...

— E' que ainda não cheguei, minha senhora, ao capítulo dos monstros.

A VIDA DOS ROMÂNTICOS NO BRASIL

A vida boêmia e as privações em certa época foram causa da vida curta de nossos poetas e pensadores.

Candido Macedo Júnior — 18 anos.

Franco de Sá — 19 anos, 6 meses e 12 dias.

Alvares de Azevedo — 20 anos, 7 meses e 13 dias.

Bernardino Ribeiro — 21 anos, 11 meses e 4 dias.

Junqueira Freire — 22 anos, 5 meses e 24 dias.

Dutra e Melo — 22 anos, 6 meses e 14 dias.

Casemiro de Abreu — 23 anos, 9 meses e 14 dias.

Castro Alves — 24 anos, 3 meses e 22 dias.

Manuel Antonio de Almeida — 29 anos e 11 dias.

Agrário Menezes — 29 anos, 5 meses e 5 dias.

Felix da Cunha — 31 anos, 5 meses e 5 dias.

Aureliano Lessa — 32 anos.

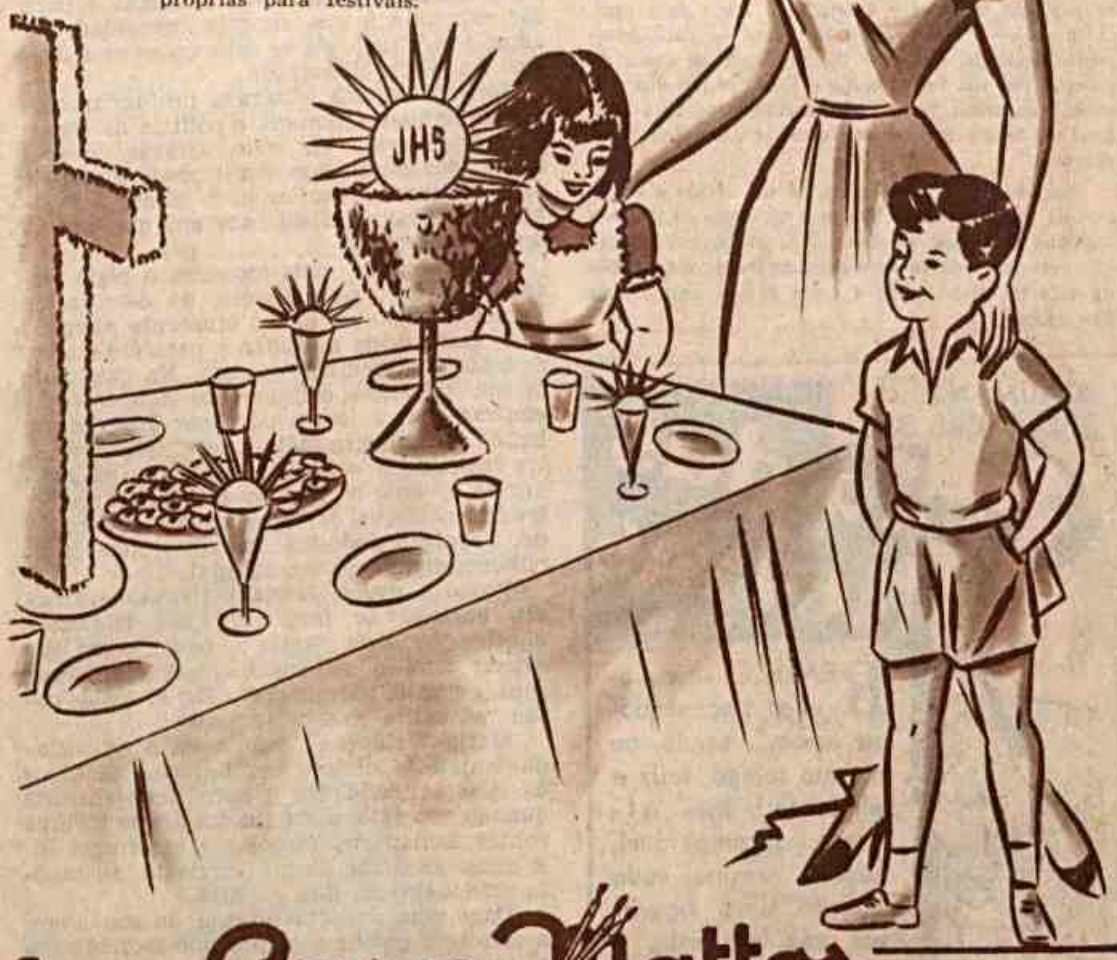
Martins Penna — 33 anos, 1 mês e 2 dias.

Fagundes Varela — 33 anos, 6 meses e 1 dia.

Dá novo brilho e nova vida aos seus moveis aplicando óleo de peroba.

PARABENS PARA VOCÊ NESTA DATA FELIZ...

Visitando a nossa SEÇÃO FESTIVAL encontrará sugestões para as suas mesas de festas de aniversário, batizado, comunhão, etc., tornando-as mais encantadoras e alegres.
Variado e lindo sortimento de enfeites, toalhas, copos, pratos e guardanapos de papel e muitas outras miudezas próprias para festivais.



Casa Mattos

A AMIGA NUMERO UM DOS ESTUDANTES DO BRASIL

MATRIZ — RUA RAMALHO ORTIGÃO, 24 — Telefone: 43-4929

FILIAIS: — RUA MARIZ E BARROS, 210 — Telefones: — 28-0722 e 48-9223.
RUA VISCONDE DE PIRAJÁ, 84-A — (Praça General Osório) — Telefone: 27-8292.
RUA VISCONDE DE PIRAJÁ, 136/116. — Telefone: 27-0450.

COMO SE VESTIAM OS NÓSSOS ANTEPASSADOS

(*Conclusão da página* 142)

Como Torres Homem, o sóbrio e sêco Zacarias de Góis e Vasconcelos tinha, também, o bom gôsto da elegância. O barão de Cotegipe, fazendo ironia, disse de uma feita no Senado, a respeito daquele seu colega, que êle passava bom tempo a se vestir, provando e reprovando várias sobrecasacas, a ver a que melhor lhe assentava...

Era realmente, depõem os que o conheceram, uma das coisas que mais preocupavam Zacarias; o seu, digamos assim, o seu "dandismo". As côres escuras, na sua gravidade, eram mais de sua predileção. As suas roupas bem talhadas e apertadas à moda do tempo. O cabelo — o pouco que êle tinha — caprichosamente penteado, quase se lhe grudando ao casco da cabeça. Por sua vez, o barão e Cotegipe, no dizer do mesmo Zacarias; tirava, diàriamente, uma hora para ficar em frente ao espelho, fazendo "sua toilette com apuro..."

Mas deixemos a moda de há um século e cuidemos da moda de hoje. Vamos a ver como se fixará a suprema elegância do século XX, os homens de calção curto de seda ou de veludo, revivendo um período da vida do globo, onde a moda reinou com o mais fino gôsto...

ALBUM N.º 253
PREÇO CR$ 30,00

Guia das Noivas

REALIZE seus sonhos, encantadora jovem... sendo, ao mesmo tempo, feliz e elegante! Êste album incomparável, sugere, ensina tudo quanto deve figurar em seu enxoval... e tudo quanto deve enfeitar seu lar, como ninho de ventura e distinção.

Pedidos à S. A. O MALHO — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar.
Caixa Postal 880 — RIO.

"LA PETITE EPOUSE POLONAISE" DE NAPOLEÃO BONAPARTE

No dia 1 de Janeiro de 1807, na estrada de Varsóvia, uma jovem senhora consegue romper uma densa multidão ululante e, aproximando-se da carruagem que conduzia Napoleão Bonaparte, tomar nas suas as mãos do Imperador dos franceses e suplicar-lhe a salvação da Polônia.

Essa jovem senhora era a condessa da Walewska, tristemente casada com um homem doente e já bastante idoso. Para esquecer o malôgro de sua vida conjugal, e para dar expansão à sua enorme capacidade de amor e sacrifício, ela se debruça sobre o destino da pátria dilacerada.

Maria Walewska admirava profundamente a personalidade humana e política de Napoleão Bonaparte. Via nêle, através de seus feitos temerários, um herói predestinado, o único capaz de insuflar novo alento à Polônia, de arrancá-la do caos em que aflitamente se debatia.

Napoleão não mais esqueceu o rosto encantador que, naquele dia, na estrada de Varsóvia, como um brilho ofuscante e repentino, emergiu da multidão e para êle ergueu as mãos em veemente súplica. Na qualidade de sua convidada, o Imperador volta a se encontrar com a jovem condessa durante um baile. Ao primeiro "tête-à-tête", ela se mostra intimidada e êle brutal. A fim de redimir-se perante o conceito da bela Maria Walewska, pela qual já se reconhecia apaixonado, Napoleão pede-lhe desculpas, através de bilhetes dignos de um colegial.

Pouco a pouco, Maria Walewska entrega seu coração ao Imperador dos franceses, aquele que dizia "amar o poder como um artista ama o seu violino, para arrancar sons, acordes, harmonias". Ela se torna então "sa petite epouse polonaise".

Maria Walewska acompanha a acidentada trajetória de seu herói, fecha os olhos às suas infidelidades e sofre terrivelmente quando, em 1813, a Europa inteira se insurge contra Bonaparte, disposta a exterminá-lo. E quase sucumbe de dor e revolta, ao sabê-lo prisioneiro na ilha de Elba.

Com uma audácia própria do seu amor, a condessa polonesa empreende secretamente uma viagem à ilha interdita. E ali, junto ao homem amado, do pobre herói vencido, não lhe é dado passar mais que o breve espaço de uma única noite. E essa noite seria o epílogo do romance.

Após a morte do conde de Walewska, a formosa polonesa, desencantada e enferma, consente em desposar o conde de Ornano, que ela conhecera em 1807. E ainda foi, de coração partido, que recebeu a notícia triste do desastre de Waterloo e do trágico exílio de Napoleão na ilha de Santa Helena.

FALANDO DE ROSA E ROSAS...

No principio da carreira do escritor Jorge Burns, as aperturas da vida lhe batiam muito de perto à porta. Desejava entretanto mandar rosas à noiva Rosa; mas era pouco o dinheiro de que dispunha; na casa de flores, adquiriu com grande dificuldade onze rosas. Não seria lindo mandar à Rosa um dúzia de rosas ? Mas como ?

Poeta que era, teve uma feliz inspiração: "Rosa querida, envio-lhe onze rosas; seja você a décima segunda rosa !"

*

"SERENIDADE"

Professora poetisa, escritora, Leonor Posada tem qualidades que a situam entre as nossas maiores expressões intelectuais.

E' nossa queridissima colaboradora — e sempre fulgurante, quer encantando a garotada, quer fazendo pensar os meios ledores em geral. Mais um triunfo está colhendo Leonor Posada: seu livro "Serenidade" reune versos que não se esquecem. Cantantes, humanos, belos, ficam em nossos ouvidos. E sabem falar ao coração com a "Serenidade" augusta da verdadeira arte.

ALBUM N.º 252
Preço Cr$ 30,00

O LAR, A MULHER E A CRIANÇA

BLUSAS, camisolas, sáias, casaquinhos, pijamas, toalhas, lençóis, guardanapos, barras, monogramas... em riscos de aspecto encantador, fáceis de bordar e muito práticos. Para o bem estar e a beleza do lar, da mulher e da criança !

Pedidos pelo Reembolso — Caixa Postal à S/A. "O MALHO" — Rua Senador Dantas, 15 - 5.º andar - RIO DE JANEIRO — D. F.

Com óleo de peroba os seus moveis velhos adquirem uma nova vida.

Luvas, bolsas, meias nylon, artigos para presentes, objétos de fantasia, todos os pequeninos nadas de uma mulher chic, a senhora encontrará na

165
RUA DO OUVIDOR

LUVARIA CAVANELAS

a casa tradicional da elite carioca.

Fôrno e Fogão

Houve tempos em que os homens — rudes, selvagens, brutos — possuíam apetite de fera e estômago de avestruz. Comiam como ogres e, salvo raras exceções, todos passavam muito bem com isso.. Não havia "menus", não havia requintes.

Cada qual devorava o que aparecia, e quando nada aparecia cada um buscava a seu modo algo com que pudesse abarrotar o estômago.

A evolução foi lenta. Começou a haver, a pouco e pouco, um aumento de sensibilidade gustativa, o homem se foi transformando de glutão em guloso, porque foram surgindo os processos para aprimorar não só a apresentação do alimento, como o seu sabor. Para tanto muito concorreu a mulher, a quem foi entregue essa tarefa doméstica, e que com seu bom-gôsto, sua inventiva, a permuta de "fórmulas secretas" e recursos hábeis e engenhosos, foi aos poucos aprimorando a "arte" de preparar a alimentação.

E foi assim que se chegou à classificação, que é um "diploma", da "cozinha de fôrno e fogão".

Esse título, sintético, tudo diz, sôbre a capacidade, a destreza, a competência, a segurança, oniciencia verdadeiramente doutoral de quem o possui.

Corresponde ao de "borla e capêlo" com que se distinguem os doutos em filosofia e direito, ao "com grandeza", dado aos nobres nos tempos imperiais.

A dona de casa que o possui dele se orgulha como de um dote excepcional. Apreciam-no os homens, ao seu modo, é bem de ver, principalmente quando se referem às suas mamães que o eram nos bons tempos...

Ainda hoje, embora não pareça, ou ainda que pareça incrivel, persiste, entre o belo sexo, muito ocultamente embora, o costume da troca e permuta de "segredos" culinários, fórmulas misteriosas de aperfeiçoar-se e aprimorar os condimentos, de valorizar os pratos, sublimar os molhos e tornar insuperáveis as saladas. Daí a alta valia de uma seção como esta, em que a leitura vai achar muito do que deseja, e ampliar, dessarte, seus já crescidos dotes de esforçada especialista.

Seria imperdoável sua ausência numa publicação como o "*Anuário das Senhoras*", e é para servir às leitoras que aqui estão as páginas que se seguem. Isso nos impõe a solidariedade de classe. Não devemos esquecer como são os homens, que desde os tempos imemoriais já faziam com o velho Esaú, irmão de Jacob, que por bom prato, bem temperado, de simples lentilhas, trocou até o seu direito à primogenitura. E nem aquele ponderado rei Francisco I, da Bretanha, que disse de Isabel da Escocia, com que se casou, quando a elogiaram por muito instruida: "Pedro que tôda a ciência da mulher consista em saber distinguir um ovo frito de um bife mal passado"...

Uma tradição que se mantém viva nos lares de todo o Brasil

É bem viva, nos lares brasileiros, a tradição dos produtos Royal. Ela se acha ligada às velhas receitas da família, aquêles bolos que sòmente a vovó sabia fazer. E se renova com as sugestões da cozinha Royal, sempre bem recebidas de norte a sul do país.

Essas sugestões e a sua imaginação poderão resultar em surprêsas gostosas para tôda a família. Experimente com a Gelatina Royal, por exemplo. Escolha a de um sabor qualquer, adicione frutas cortadas, e verá que resultado! É o mesmo caso para os Pudins Royal, que se prestam a combinações várias.

Também o Fermento em Pó Royal — que é excelente não só para bolos como ainda para pratos salgados — amacia carnes, torna mais leves as massas. Sirva de maneira nova... êste é o segrêdo.

FERMENTO EM PÓ ROYAL · GELATINA ROYAL · PUDIM ROYAL

Produtos da

Standard Brands of Brazil, Inc.

SORVETE DE NESCAFÉ

1 lata de Creme de Leite Nestlé — 2/3 de xícara de açúcar de confeitaria — Vesper — uma pitadinha de sal — 1 colher (chá) bem cheia de Nescafé — 1 clara de ôvo — 1 colher (chá) de essência de baunilha. Bata o creme até começar a pegar na vasilha. Peneire juntos o sal, o açúcar e o Nescafé, juntando-os, gradualmente, ao Creme de Leite Nestlé. Bata a clara em neve, sem deixar secar muito, e adicione à primeira mistura. Despeje na bandeja do refrigerador. Deixe congelar ao máximo. Seque, então, ligeiramente, êsse sorvete, e sirva em taças.

MARSHMALLOW LIGEIRO

2 e 1/2 xícaras (chá) de água — 2 xícaras (chá) de açúcar Pérola — 2 fôlhas de gelatina branca — 1 colher (chá) de essência de baunilha. Ponha a gelatina de môlho em 1/2 xícara de água fria. Leve ao fôgo as outras 2 xícaras de água com o açúcar e deixe ferver até conseguir uma calda em ponto de fio brando. Retire do fôgo, junte a gelatina e deixe esfriar ligeiramente. Adicione a baunilha e bata durante 30 minutos ou até ficar com a consistência de espalhar.

CARAMELOS DE KARO

500 gs. de Karo, rótulo azul ou dourado — 2 xícaras de açúcar Pérola — 1/2 xícara de leite ou creme de leite — 1 pitada de sal — 1 colher (sôpa) de manteiga — 1 colher (café) de essência de baunilha. Misture o Karo, o açúcar, o leite ou creme de leite e o sal. Leve ao fogo e deixe ferver, até conseguir o ponto de bala mole. Retire do fogo. Junte a manteiga e a essência de baunilha. Bata alguns minutos, até a massa ficar espêssa. Despeje em mármore untado de manteiga. Deixe algumas horas, até ficar firme.

CREME DE AMEIXA

1/2 litro de leite — 1/2 colher (sôpa) de Maisena Duryéa — uma pitadinha de sal — 3 ovos — 7 colheres (sôpa) de açúcar Pérola — 150 gramas de ameixas pretas. Bata muito bem as 3 gemas com 3 colheres de açúcar Pérola, até que a mistura comece a clarear. Deite sôbre esta gemada um mingau ralo e fervente, feito com 1/2 litro de leite, 1/2 colher de maisena e sal. Mexa bem, para que a gemada fique completamente dissolvida no mingau e deixe de lado, para esfriar. Bata as 3 claras em ponto de suspiro, com 2 colheres (sôpa) de açúcar. Faça uma compota com ameixas (sem caroços) e 2 colheres (sôpa) de açúcar, apurando bem para que fique pouca calda. Esmague as ameixas com um garfo e junte ao suspiro já batido, misturando bem. Coloque em taças, primeiramente o creme, até cêrca de dois dedos de altura e, em seguida, uma farta colher do suspiro de ameixa. (Se puder ser servido gelado, é melhor) Além de delicioso e econômico êste creme é bastante decorativo.

TORTA DE NOZES

250 gramas de açúcar Pérola — 500 gramas de nozes (pesadas com a casca) — 6 ovos — 3 colheres (sôpa) de farinha de rôsca. Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e continue a bater mais. Adicione, depois, as nozes moídas, e, por último, a farinha. Asse em duas fôrmas, pequenas e iguais. Depois de assadas, una-as com geléia ou qualquer creme. Cubra com glacê e enfeite com nozes.

PUDIM DE CÔCO

250 gramas de açúcar Pérola — 1 côco — 3 gemas — 200 gramas de farinha de trigo — 2 colheres (sôpa) de manteiga — 2 pires de queijo parmezão. Faça uma calda em ponto de fio, junte aos poucos os demais ingredientes. Ponha em fôrma untada com manteiga, e leve ao fôrno para assar.

AMIDO DE MILHO **MAIZENA** MARCA REGISTRADA

alicerce da arte culinaria!

LARANJAS

As laranjas estão entre os mais poderosos corretivos e preventivos da acidose. Todo o organismo requer reação alcalina. Cereais, pão, ovos, carne, peixe, etc. necessitam de frutas frêscas, legumes e leite. Nada, porém, como as laranjas e os limões.

Ao levantar é ótimo beber o sumo de, pelo menos, duas laranjas. No verão, ao deitar, é recomendável tomar o sumo de laranjas como refrescante, repousante e ao mesmo tempo nutritivo. Quem não consegue tomar as laranjas pela manhã, pode fazê-lo durante a tarde.

A laranja serve para refrêscos, pratos especiais; há quem goste de laranjas com feijão preto, com arroz e carne assada. Laranjas na salada de alface com tomates, pepinos, palmito e áipo é um requinte. Pudim de sumo de laranja é delicioso; sumo de laranja como veículo para coqueteis, caldas, refrêscos e môlhos.

Sanduiche de pão preto com carne assada, rodelas de tomate, uma folhinha de alface e uma rodela de laranja é apreciado nas ceias ligeiras após um jôgo de cartas ou num chá mais íntimo. O mesmo sanduiche com pão branco e fatias de porco assado com o mesmo enfeite e tempêro é ainda mais saboroso. Acrescentando uma pincelada de Savora ou mostarda nos lados internos do pão e uma rodela de ovo duro, aprimóra o gôsto.

As geléias de laranja não muito doces são recomendáveis com torradas ao café da manhã, acompanhando carne de porco assada, ou servindo de rechêio para panquécas ou crèpes-suzette, nos "waffles" e servidas com fatias de queijo prato ou suiço.

BAVAROISE DE LARANJA

INGREDIENTES: — 6 fôlhas de gelatina, 6 ovos, caldo de três laranjas, 1 xícara e meia de açúcar Pérola... Bate-se as gemas com o açúcar bem batidas e junta-se o caldo das laranjas. Mistura-se a gelatina que foi derretida em um pouco de água quente. As claras batidas em neve mistura-se bem com tudo. Põe-se em uma fôrma molhada em água fria. Serve-se gelada com biscoitos.

GELADO DE LARANJA:

200 gramas de açúcar Pérola;
8 ovos;
8 laranjas e a raspa de duas;
1 xícara de "kirsch".

Primeiro junte o caldo das laranjas com o açúcar e as raspas, mexendo bem; junte meia xícara de água e as gemas. Cozinhe ao banho-maria para que fique um crême consistente; misture o "kirsch" e, finalmente, as claras batidas em neve bem firmes. Querendo, coloque em várias tijelinhas de sorvete e deixe ficar na geladeira até a hora de servir.

Ficaria mais interessante acompanhado de biscoitos dêdos-de-dama ao servir.

APERITIVO DE LARANJA:

Ingredientes: 1 copo de caldo de laranja:

½ copo de clube soda ou gasosa;

Conserve a beleza de seus moveis com óleo de peroba.

Economia!
Facilidade!
Sucesso!

...eis o que as senhoras donas de casa conseguirão com o livro

COMER BEM

por DONA BENTA

Receitas excelentes e experimentadas de salgados, doces, bolos, cock-tails, sorvetes, etc. Pratos saborosos, econômicos, fáceis de serem preparados. Sucesso garantido mesmo para as mais inexperientes donas de casa. Confie em *Dona Benta* e resolva para sempre os seus problemas de cozinha.

Volume com 544 páginas, cartonado,
$ 70,00

UM LIVRO QUE VALE POR UMA BIBLIOTECA DE ARTE CULINÁRIA!

À venda em todas as livrarias do Brasil
edição da
COMPANHIA EDITORA NACIONAL
Rua dos Gusmões, 639 – São Paulo

2 medidas de aguardente de boa qualidade;
2 colheres de sôpa de açúcar.

Misturar o caldo da laranja com o açúcar, adicionar a aguardente, adicionando a água gasosa por último. Serve-se com uma cereja ou um gômo de laranja desprovido da péle ou tambem com uma pequena uva ou passa de corinto.

PUDIM RAPIDO

Ingredientes: Leite Condensado, caldo de laranja, 4 ovos.

Despeja-se numa vasilha uma lata de leite condensado, junta-se a medida da lata de caldo de laranja, acrescenta-se os ovos, e passa-se pela peneira até ficar bem fino. Vai ao fôrno e banho-maria, em fôrma untada com açúcar Pérola queimado.

BÔLO DE LARANJA

Ingredientes: 4 xícaras de farinha de trigo; 3 xícaras de açúcar Pérola; 4 ovos; 1 copo de caldo de laranja; 1 colher de Pó Royal; 1 colher de sôpa de manteiga. O açúcar com a manteiga bem batidos, deitar as gemas e tornar a bater; juntar as claras em neve. Adicionar a farinha, o Pó Royal e o caldo de laranja. Fôrno Regular para receber a fôrma com os ingredientes do bôlo. A fôrma deve ser untada com manteiga.

Para as festas de aniversário, etc., há uma infinidade de enfeites que se pode fazer com as laranjas ou com as suas cascas: cestinhas ou flores, dependendo da maneira de cortar ou descascar a laranja.

CREME "ADIVINHE"

Sobras de bôlo ou pão-de-ló — 1 copo de leite — 2 gemas — 1 colher (sôpa) de maisena — 3 colheres (sôpa) de açúcar Pérola — 1 xícara (chá) de caldo de laranja doce — 1 cálice de licôr ou vinho branco — Nozes ou frutas cristalizadas ou passas. Misture as gemas, o açúcar, o leite e a maisena. Leve tudo ao fogo, até engrossar. (Querendo, pode usar para êsse creme um pouco de baunilha ou raspas de limão). Arrume uma camada de fatias de bôlo ou pão-de-ló no fundo de um prato vistoso. Molheas com um pouco de calda, onde tenha sido misturado o licor ou vinho. Cubra com um pouco de creme. Se tiver à mão frutas sêcas ou cristalizadas, arrume alguns pedacinhos por cima do creme. Depois de tudo pronto, dê o retoque final enfeitando o prato com nozes ou frutas cristalizadas. Não é indispensável usar refrigerador para fazer o creme; gelado, porém, é muito melhor.

DUAS RECEITAS DE QUEIJO

Torta de ricota — 1 ricota (o tamanho é mais ou menos estardardizado) — 7 colheres (sôpa) de açúcar Pérola — casca de limão, ralada — canela em pó — 2 ovos — ½ litro de leite — 2 colheres (sôpa) de maisena — 1 e ½ xícaras de farinha de trigo — mais ½ xícara de leite — 1 colher (sôpa) rasa de fermento em pó — 1 colher (sôpa) de manteiga — 1 pitada de sal. Faça um creme com os ovos inteiros, 3 colheres do açúcar, e a maisena. Leve ao fogo e quando engrossar, retire. Junte a ricota amassada com o resto do açúcar, a casca de limão e a canela. À parte faça uma massa bem leve, apenas trabalhada com os dedos, com a farinha de trigo, a meia xícara de leite, o fermento, a manteiga e o sal. Forre uma fôrma com essa massa, aberta ligeiramente com o rôlo. Cubra com o recheio, enfeite com tirinhas de massa e leve ao fôrno não muito quente.

Nota — Esta torta não é coberta, apenas enfeitada com as tirinhas de massa. E' uma receita tipicamente italiana.

EMPADINHAS DE QUEIJO

7 colheres (sôpa) de farinha de trigo — 1 colher (sôpa) de banha — 1 colher (sôpa) de manteiga — 1 gema — 1 colherinha de sal — 2 xícaras de queijo ralado — 1 copo de leite — 1 colher de manteiga derretida — 4 ovos. Amasse a farinha com a banha, a manteiga, a gema e o sal. Estenda a massa o mais fino possível e, com ela, forre forminhas untadas de manteiga derretida, o leite e os quatro ovos, recheando as empadinhas com essa mistura, e leve ao fôrno durante meia hora. (Essas empadas não são cobertas). Retire das forminhas para servir. Esta receita dá 12 empadas.

FIGOS DOURADOS

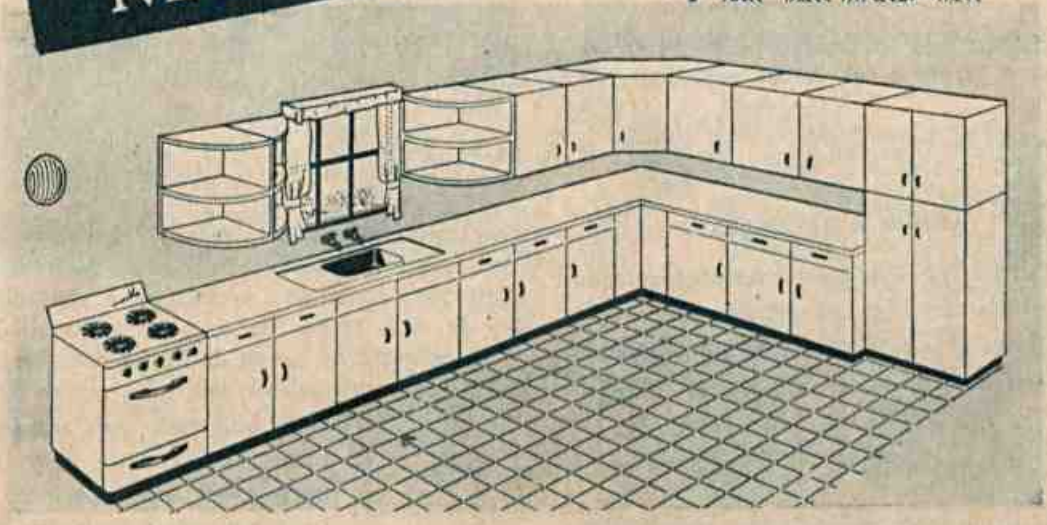
Rala-se um pedaço de queijo de Minas e amassa-se o mesmo com gemas, até ficar em consistência de se poder enrolar os figuinhos que vão ser cozidos em calda rala até que chegue ao ponto de pasta. Leva cravo na calda. Coloca-se em compoteira.

COMO SE PREPARA UMA SALADA?

Há um velho brocardo italiano que ensina: "Para uma boa salada, indispensaveis são quatro elementos: Um ajuizado, para dosar o sal; um perdulário, para deitar azeite; um avarento, para pingar vinagre e um louco... para mexê-la bem". O tempêro é indispensavel no preparo de uma boa salada. O estômago, porém, às vezes, protesta contra a mistura imprópria de alimentos e sobrevêm os sintomas de flatulência, azia e mal-estar após as refeições. Neste caso, é sempre bom tomar "Carboleno". O uso de um anti-ácido e digestivo como "Carboleno" facilita a transformação das gorduras e neutraliza a hiperacidez estomacal.

o melhor *Presente* para o seu lar!

COZINHAS DE AÇO MESBLA



modernas! espaçosas! bem instaladas! tornam mais fáceis e agradáveis as tarefas domésticas.

A Cozinha de Aço Mesbla adapta-se perfeitamente a qualquer área disponível, proporcionando um melhor aproveitamento do espaço. É inteiramente desmontável, o que torna fácil a limpeza em tôdas as peças; acabamento primoroso em esmalte sêco de alta temperatura.

RIO - Rua do Passeio, 42/56

MESBLA

SÃO PAULO - PÔRTO ALEGRE - B. HORIZONTE - RECIFE - SALVADOR - PELOTAS - NITERÓI - VITÓRIA - MARÍLIA

PRATOS INTERNACIONAIS

PORTUGAL

CALDO VERDE

Descasque e cozinhe batatas inglesas em um caldo de carne bem temperado até engrossá-lo o suficiente. Quando estiver cozida, deita-se uma boa quantidade de couve frêsca previamente cortada bem fininha para que cozinhe mas sem tampar a panela. Ao servir, rega-se cada prato de sôpa com bom azeite de olivas português.

"ISCAS DE BACALHAU"

Bacalhau fervido e desfiado, ovos batidos, Cheiros verdes e sal, Azeite português, uma colher de farinha para cada ovo, fôlhas de alface crua. Depois de bem limpo o bacalhau fervido desfie-o bem e limpe-o de espinhas. Bata os ovos, junte-lhe os cheiros e o sal a gôsto e junte a farinha de trigo misturando tudo muito bem. Leve ao fôgo uma frigideira com um pouco de azeite e quando estiver bastante quente deite no azeite, às colheradas, a mistura feita com os ovos e a farinha e coloque no centro o bacalhau desfiado, enrolando a massa sôbre o bacalhau para formar as iscas que devem ficar bem douradas por todos os lados. Sirva quente sôbre fôlhas de alface.

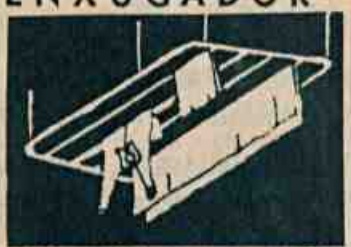
ESPANHA

ARROZ À VALENCIANA

Um frango cortados em pedaços, refogado em azeite de olivas com cebolas, alho, tomates, salsa picada e bastantes pimentões doces assados; deita-se duas xicaras e 1/2 de arroz bem lavado para refogar junto com o frango e colocando água à medida do necessário para cozinhar o arroz e sal à vontade; põe-se uma colher de sopa de manteiga e duas colheres de azeite de olivas para ficar mais saboroso. Quando estiver a ferver pode-se pulverizar uma colherzinha de café de açafrão para acentuar o perfume. Depois de cozido mistura-se o conteúdo de uma lata de petit-pois (ou ervilhas frescas) com um ou dois pimentões encarnados doces préviamente assados e sem pêle, colocando em um fôrno alguns instantes para o arroz secar e ficar sôlto. Antes de pô-lo no fôrno, bate-se um ovo, deitando-o por cima do arroz e pulverizando-o com queijo ralado.

Conserve a beleza de seus moveis com óleo de peroba.

ENXUGADOR EXTENSÍVEL



PARA ROUPAS

CONSTRUIDO EM ALUMINIO, É LEVE, RESISTENTE E NAO PEGA FERRUGEM, de suspensão ao teto por corda e roldanas, desce para se colocar a roupa e eleva-se deixando todo o espaço livre. Fechado, mede 0,85 x 0,60 e pode abrir até 1,60 x 0,60.

RUA BARAO DE IGUATEMI, 421
(à Praça da Bandeira)

Próximo dos fundos do INSTITUTO DE EDUCAÇAO
Telefone para 28-2706 ou 28-6852. Instalação especial para quintais ou áreas sem teto.

Para um lanche mais nutritivo...

Margarina Vegetal Saude, preparada com leite pasteurizado e matéria-prima vegetal purissima, é ótima para passar no pão e proporciona aos seus pratos um sabor inconfundivel que a torna indispensável na maioria dos lares brasileiros. Contendo 20.000 unidades de Vitamina "A" por quilo. Margarina Vegetal Saude é também excelente para fazer bolos, biscoitos e pastelinhos! Experimente V. também Margarina Vegetal Saude... é um produto de qualidade ACCO!

ANDERSON, CLAYTON & CIA.
LIMITADA

PRODUTOS ACCO A SUA GARANTIA

FRANÇA

MAIONESE DE PEIXE

Faz-se uma salada de legumes onde se colocam pedaços de peixe sem espinha e sem pele, guarnecendo com beterraba, alface picada e ovos duros partidos, e algumas fatias de tomate. Pode-se misturar tudo com o môlho de maionêse à parte.

ITALIA

MACARRÃO "AL PÊSTO"

Meio quilo de macarrão dá para 4 pessôas:

Deita-se o macarrão em água fervendo e assim que estiver pronto tira-se e côa-se colocando-o em uma vasilha préviamente tôda untada com manteiga ou azeite de olivas.

Modo de fazer o "pêsto":

Limpa-se com um pano alguns ramos de manjericão o suficiente que dê uma xícara de chá de fôlhas; coloca-se uma colher de chá de sal bem cheia, um dente grande de alho e com o socador tritura-se tudo até ficar uma pasta bem desmanchada; coloca-se uma colher de sopa de manteiga e duas de azeite de olivas mexendo bem até ficar tudo cremoso. Pode-se juntar a esta pasta um pouco de queijo ralado, o que não é obrigatório pois o creme de manjericão em si já é muito saboroso.

Deita-se êste creme sôbre o macarrão bem quente e mistura-se um pouco para dar a bonita côr verde e o perfume a todo o macarrão. Quem quiser pode colocar no seu prato um pouco de queijo parmesão ralado.

INGLATERRA

PLUM PUDDING

A receita a seguir deve ser bem trabalhada e colocada em fôrma de banho-maria untada de gordura (de preferência manteiga), ou, em falta dessa forma, em um guardanapo ou pano grôsso pulverizado de farinha de trigo.

Ingredientes: 125 gramas de farinha de trigo, 1/2 quilo de cebo de carneiro, 1/2 quilo de migalhas de pão (farinha de rôsca), 1/2 quilo de passas (sultanas sem carôço), 220 grs. de frutas cristalizadas picadas, 220 grs. de passa de Corinto, 120 grs. de côco ralado (dê preferência a amêndoas piladas), metade de uma noz moscada ralada, 20 grs. de especiarias, 20 grs. de canela, 2 limões, 7 ovos, 1 colher de chá rasa de sal, 300 grs. de leite, 2 copos de rum ou aguardente. Modo de fazer o Plum Pudding: —

Picar bem fino o cebo de carneiro; ralar a casca dos dois limões; picar bem as frutas cristalizadas; misturar todos os ingredientes sêcos do puding em uma terrina; juntar o leite, sempre a bater, ir deitando os ovos um a um e deitar o rum e o sumo de limões coa-

está ótimo!

foi feito com o Açucar de Luxo Vesper

Um bom doce depende de um bom açucar. Por isso agradam mais os produtos feitos com o Açucar de Luxo VESPER, o melhor, graças ao seu elevado grau de pureza e alto rendimento

- **quadruplamente filtrado**
- **cristalizado a vacuo**

Açucar de Luxo

Vesper

à venda em todas as boas casas

dos. Mexer bem para ficar bem misturado, deitar na fôrma untada ou envolver com o pano pulverizado de farinha e cozinhar a banho-maria durante quatro (4) horas. Na hora de servir coloca-se em uma terrina, derrama-se-lhe por cima um pequeno copo de rum ou aguardente fina e acende-se para que vá para a mesa em chamas.

Este puding é servido conjuntamente com um môlho endurecido que damos a seguir:

Ingredientes: 1/2 xícara de manteiga, 1 xícara e meia de açucar em pó, 4 colheres de sopa de rum, 4 ovos, 1 xícara de creme grosso.

Bater bem a manteiga, acrescente açúcar gradualmente, em seguida o rum muito de vagar; depois as gemas bem batidas e o creme. Cozinhe a banho-maria até engrossar e depois bata tudo com as claras dos ovos.

Aconselha-se a quem fôr a uma festa onde houver êste puding a não comer muito das outras iguarias para melhor apreciar êste fino, porém pesadissimo manjar.

ALEMANHA

LOMBINHO DE PORCO A WESTPHALIA

com Sauerkraut (Repôlho)

Um lombinho de pôrco do tamanho que desejar, colocado em terrina com os seguintes tempêros: 1 xícara de vinagre, caldo de dois limões, 1 xícara de vinho branco, sal com alho amassados, 1 ou 2 fôlhas de louro, salsa, cebolinha verde e cebola batida. Esfrega-se bem os tempêros na carne virando-a de um lado para o outro na terrina para fazer entranhar o môlho perfurando aqui e acolá o lombinho; deixa-se de véspera se possivel, quando não algumas horas nêsse môlho temperado e depois coloca-se em uma assadeira funda com uma ou duas colheres de gordura e todo o môlho do tempêro. Ao assar deve se regar com o próprio môlho e o fôrno deve ter fogo lento para que cozinhe todo por igual. Antes de retirar do fôr-

EMOINGT
& Cia. Ltd.

Especialistas em artigos de iluminação e utensilios de uso doméstico.

RUA 7 DE SETEMBRO, 75
RIO DE JANEIRO.

Telefones:
52-5643
52-3945

NESTE MÊS VAI SOFRER OUTRA VEZ?

Esta pergunta dirigimo-la a você, prezada leitora. A você que, como mulher, está sujeita todos os meses aos terríveis males resultantes do mau funcionamento de seus órgãos femininos. Terríveis males sim porque, além de transformarem a sua existência num verdadeiro martírio, esgotam com rapidez a sua saúde, a sua mocidade, a sua beleza.

Ponha um ponto final neste capítulo de amargura. Não sofra mais neste mês e em nenhum outro mês de sua vida. O Regulador Xavier — o N.º 1 ou N.º 2, conforme o seu caso — afastará definitivamente os seus males restituindo-lhe a saúde e com ela a beleza, a mocidade, a bôa disposição física e moral. O Regulador Xavier é fabricado em duas fórmulas diferentes — o N.º 1 e o N.º 2 — de acôrdo com as naturezas diferentes dos males femininos. O N.º 1 se aplica nas regras abundantes, repetidas, prolongadas, hemorragias e suas consequências: vertigens, insônia, nervosismo, fastio, etc. O N.º 2 se aplica na falta de regras, regras atrasadas, suspensas, diminuidas e suas consequências: anemia, cólicas uterinas, flores brancas, insuficiência ovariana, etc.

O Regulador Xavier lhe dará saúde todos os dias do mês e todos os mêses do ano.

Vindo ao Rio
HOSPEDE-SE NESTE HOTEL !

... e sinta-se como em sua própria casa!

O Grande Hotel São Francisco, o mais novo da Cidade Maravilhosa, está situado no ponto mais central do Rio, no coração da zona comercial e bancária, e próximo do cais, das estações e do aeroporto.
Num ambiente de verdadeiro CONFÔRTO, V. S. se sentirá como em sua própria casa!

Diárias a partir de Cr$ 70,00

Grande Hotel SÃO FRANCISCO
Rua Visc. Inhaúma, 95 (Esq. Av. Rio Branco)
Rio de Janeiro

Tel. 43-0875 — End. Modernotel

no levanta-se o fogo para que doure ligeiramente por um minuto mais ou menos.

REPÔLHO CRÚ COM MÔLHO

Depois de lavado, corta-se o repôlho como se faz com a couve mineira; coloca-se em uma terrina junto com mais ou menos uma ou duas colheres de sopa de sal grôsso de cozinha e deixa-se ficar por mais de uma hora; em seguida espreme-se a água, lava-se o repôlho ràpidamente em um passador, coloca-se em uma terrina ou saladeira e cobre-se com o seguinte môlho:

MÔLHO A JATO

Duas colheres de creme chantilly, duas colheres de azeite, gema de um ovo duro, 1 colher mal cheia de vinagre, 1 colher de chá de sumo de limão, 1 colher de chá de açucar bem cheia, 1 colher de café de mostarda ou Savora, 1 pitada de sal. Misturar bem e regar sôbre o repôlho crú.

Figurino INFANTIL

QUALQUER que seja a roupa, que a senhora deseje para seus filhos... certamente encontrará as melhores sugestões em FIGURINO INFANTIL.

Os meninos e as meninas, como é natural, gostam de se apresentar comodamente vestidos, reunindo elegância, confôrto e simplicidade.

TEMPÊROS

AIPO OU CELERI: é ótimo para o sangue, faz sôpas saborosas e é ótimo pidadinho nas saladas e como antepasto ou acompanhando os aperitivos.

ALECRIM: dá um perfume alegre quando usado em pouca quantidade nos assados.

ALCAPARRAS: no môlho branco do peixe e na língua assada ou guizada.

ALFAVACA: para as carnes, usada em pequena quantidade.

CEBOLINHA VERDE: substituto da cebola: há quem goste na salada de alface, bem desmanchada nos môlhos das saladas.

COÊNTRO: nos peixes, crustáceos, bolinhos de bacalhau. Os portuguêses gostam muito de uma sôpa feita com coêntro.

CRAVO: nos presuntos, pôrco, assados, bôlos, doces e caldas.

COMINHO: presuntos, carne de pôrco, carneiro, brôas e pão preto.

GENGIBRE: no vatapá, na língua, nos doces e caldas, licores; em infusão no alcool é ótimo para fricções de torceduras e golpes de ar ou resfriados.

HORTELA: com sumo de limão para môlhos de carneiro; há quem goste de uma fôlhinha na canja para ativar e variar o gôsto. O chá em jejum, na minguante, é ótimo para ajudar a exterminar as lombrigas.

HERVA-DOCE: em chá é bom para dôr de estomago e facilita a digestão, nos bôlos, nas caldas, e especialmente nas brôas de fubá

LOURO: para todas as carnes em geral, sempre usado com parcimônia devido a seu gôsto ativo que em demasia estraga o sabor da comida.

MANJERICÃO: para menestrone (sôpa de legumes italiana) bem triturado com manteiga e queijo no macarrão.

NÓZ-MUSCADA: no bacalhau, carnes, bôlos, crêmes e doces. Com leite e açúcar é estimulante.

OREGÃO: carnes e refogados, no môlho de tomates para cobrir macarrão ou talharim à napolitana.

SÁLVIA: carnes e nos respectivos môlhos; também na pizza.

SEGURELHA: para guizados, carnes, refogados, galinhas ou frangos assados e na sôpa de pão (açordas).

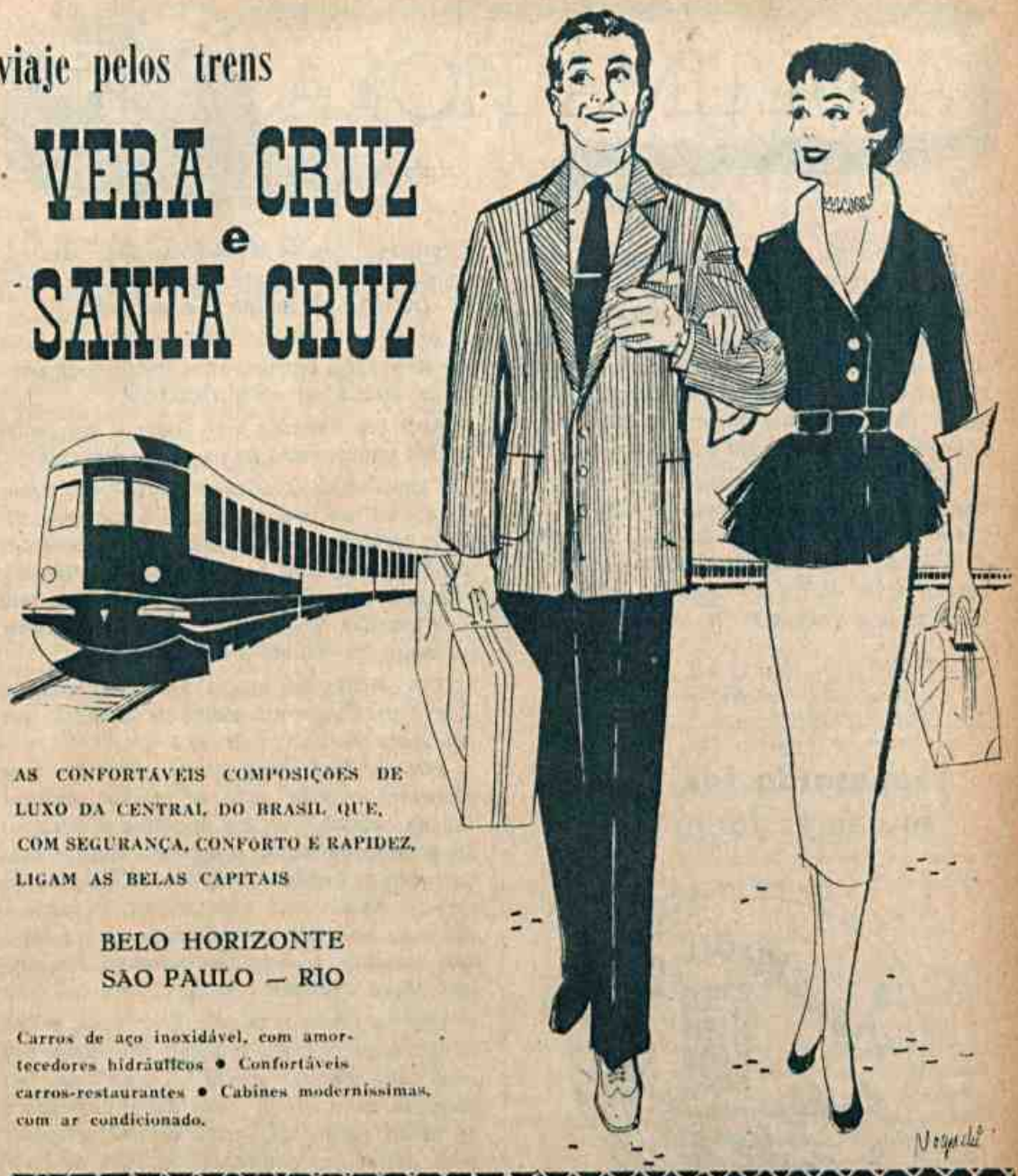
SALSA: para peixes, bem picada em saladas de batatas, bolinhos de arroz, de bacalhau e refogados. Como enfeite nos pratos.

TOMILHO: carnes, aves.

PÇA. MONTE CASTELO, 32 — ANTIGO LARGO DO ROSARIO
Fones: 43-4640 e 43-4760
Filial: ANDRADAS, 23 — Fone: 43-6664

viaje pelos trens

VERA CRUZ e SANTA CRUZ



AS CONFORTÁVEIS COMPOSIÇÕES DE LUXO DA CENTRAL DO BRASIL QUE, COM SEGURANÇA, CONFORTO E RAPIDEZ, LIGAM AS BELAS CAPITAIS

BELO HORIZONTE
SÃO PAULO — RIO

Carros de aço inoxidável, com amortecedores hidráulicos • Confortáveis carros-restaurantes • Cabines modernissimas, com ar condicionado.

PREÇOS DE PASSAGENS E HORÁRIOS:

VERA CRUZ		SANTA CRUZ	
IDA E VOLTA	Cr$406,00	IDA E VOLTA	Cr$356,00
IDA	Cr$225,00	IDA	Cr$198,00
BELO HORIZONTE		SÃO PAULO	
SAÍDA: 19,50 — CHEGADA:	11,00	SAÍDA: 22,40 — CHEGADA:	8,25
RIO DE JANEIRO		RIO DE JANEIRO	
SAÍDA: 20,10 — CHEGADA:	10,15	SAÍDA: 22,30 — CHEGADA:	8,20

Á ULTIMA HORA

A noite está chuvosa, úmida e fria; ninguém se atreve a sair de casa.

Vamos aproveitar o que sobrou do almoço, e, se não sobrou coisa alguma, vamos fazer um caldo de carne usando um dado de Sarôma, uma colher de extrato de carne, seis xícaras de água para quatro pessôas, e um pouco de cabêlo de anjo ou aletria.

Refoguemos ligeiramente um pouco de cebola picada com um dente de alho em um pouco de azeite de oliva; deitando em seguida a água, o sarôma, o extrato de carne, deixando ferver um pouco; deita-se outra xícara de água e, quando for levantar novamente a fervura, deita-se o cabelo de anjo para cozinhar durante alguns segundos. Sai a gôsto. Outra sopa rápida é a seguinte:

Se tiver feijão do almoço, deita-se água até levantar a fervura e em seguida um pouco de aletria ou macarrãozinho.

Mas nós estamos com fome e um caldo poderá aquecer mas não satisfaz plenamente.

Vamos abrir uma lata de petit-pois, aquecê-lo com um pouco de água e algumas fôlhas de alface; em seguida acrescentamos um ovo para cada pessoa sobre o petit-pois, cobrimos com tampa e deixamos cozinhar em fogo brando. Quem quiser poderá se servir de molho de tomate sôbre o ôvo.

Uma sobremesa rápida, porém, "é que são elas"! para usar um têrmo de giria! O que nos salva são as conservas.

Pode-se fazer uma ótima sobremesa com pêssegos, sorvetes (que se manda comprar "ali na esquina", alguns biscoitos os suspiros da padaria próxima, e pronto: sobre a metade de um pessêgo, uma porção ajeitada de sorvete regado com uma colher de calda e em volta no prato de sobremesa ou na taça, três biscoitos, e se houver suspiros, um suspiro sôbre o sorvete.

Não há latas de conserva em casa, é Domingo a confeitaria é longe, ou chove demais para mandar buscar? Vamos fazer um "mingau de maizena" com água, uma casca de limão verde, uma gema de ôvo, se quiser pode deitar um pedacinho de fava de baunilha ou algumas gôtas mexendo sempre ao fogo até cozinhar e ficar um crême a gôsto. Faz-se uma calda de açucar de caramelo, forra-se com uma pequena quantidade da calda as tijelinhas antes de colocar a porção do crême de maizena o qual se torna a cobrir com calda.

O ponto da calda de açucar queimado para o pudim de maizena faz-se da seguinte maneira: mais ou menos 250 grs. de açucar em uma panelinha, mexendo sempre até que o açucar se derreta todo por igual; quando

Os seus moveis velhos adquirem nova vida com óleo de peroba

Sanasarda faz mulheres formosas!...

Sanasarda a Embelezamento Integral do Rosto

Limpa, amacia e clareia!
E adeus espinhas, sardas, empingens, cravos e manchas!

fórmula da
FREDERIKBENE
ARCHOTE

NOVOS PETISCOS NESTLÉ

TORTA DE BANANA

Bananas cortadas em tiras — açucar — geléia de damasco — Crême de Leite Nestlé — frutas cristalizadas — vinho do Pôrto ou Moscatel.

Parta algumas bananas em tiras e arrume num prato de vidro. Polvilhe, levemente, com açúcar e molhe com um pouquinho de vinho. Ponha, então, uma camada fina da geléia e, por cima de tudo, o Crême de Leite Nestlé, batido. Decore esta bonita sobremesa com as frutas cristalizadas.

CRÊME DE LARANJA

2 latas de Crême de Leite Nestlé — 2 laranjas — 6 fôlhas de gelatina — 12 colheres (sopa) de açúcar — ½ xícara (chá) de água fria.

Dissolva a gelatina com a água, o açúcar e as cascas de laranja. Côe tudo. Bata bem o Crême de Leite Nestlé, adicione à primeira mistura e vá mexendo até esfriar. Quando começar a congelar, despeje numa fôrma molhada e leve ao refrigerador. Depois de congelado, desenforme para servir.

BOLO BÊBEDO

Biscoitos feitos com massa de pão-de-ló — biscoitos "champagne" — vinho do Pôrto — Crême de Leite Nestlé — frutas cristalizadas, a gôsto — geléia de morango ou outra qualquer

Passe uma camada grossa de geléia nos biscoitos de massa de pão-de-ló, arrumando-os num prato de cristal ou vidro. Ponha por cima uma camada de biscoitos "champagne", nos quais tenha passado também um pouco de geléia. Despeje por cima dos biscoitos um pouco de vinho do Pôrto, deixando que fiquem bem embebidos, mas não encharcados e moles. Cubra tudo com suficiente Crême de Leite Nestlé, batido, e enfeite com frutas cristalizadas. Sirva, de preferência, gelado.

SONHOS DE CRÊME

8 colheres (sopa) de farinha de trigo — 2 ovos — 2 colheres (sopa) de manteiga — 1 xícara de água — Crême de Leite Nestlé, batido.

Ferva a água e a manteiga juntas. Misture aí a farinha, bata bem para não encaroçar e retire do fôgo, deixando esfriar um pouco. Junte então os ovos batidos, bata tudo mais um pouco e vá pondo montinhos da massa numa assadeira untada. Asse e, quando estiverem frios os sonhos, faça um cortezinho no lado de cada um e recheie com um pouco do Crême de Leite Nestlé, batido. Polvilhe os sonhos com açúcar.

BOLACHAS DE LEITE

50 g de manteiga, 2 ovos, ½ lata de Leite Condensado MARCA MOÇA, 250 b de farinha de trigo, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 colher (café) baunilha. Bata a manteiga durante 15 minutos e junte os ovos, um a um, alternando com o leite condensado e a baunilha, mas isto tudo sem parar de bater. Peneire, então, a farinha com o fermento, divida pela metade e vá juntando uma dessas partes à primeira mistura. Ponha o resto da farinha numa táboa e despeje por cima os outros ingredientes para formar a massa. Abra com o rôlo, deixando 1 cm de altura. Corte com moldes próprios para bolachas. Passe por gêma batida e leve ao fôrno regular durante 15 minutos.

PUDIM "NESTLÉ"

1 lata de Leite Condensado MARCA MOÇA

Igual quantidade de leite NINHO dissolvido ou de leite fresco — 4 ovos.

Junte o leite condensado ao leite NINHO ou fresco, e aos ovos (gemas e claras). Bata bem e coloque tudo numa fôrma untada com açúcar queimado e leve ao fogo, em banho-maria, durante 50 minutos m/m., tendo o cuidado para que a água ao ferver não penetre na fôrma.

TORTA "NESTLÉ"

115 g de manteiga, 115 g de farinha de trigo, 115 g de apúcar, 2 ovos, 1 lata de Leite Condensado MARCA MOÇA, ½ vidro de geléia de pêssegos, 1 colher (chá) de fermento em pó. Bata a manteiga com o açúcar. Junte as gêmas e depois as claras em neve. Adicione, então, a farinha de trigo peneirada com o fermento. Despeje em fôrmas untadas, pequenas, para que a massa fique fininha. Fôrno brando. Depois de assada, ligue as fôrmas, untando uma camada com a geléia de pêssegos e a outra com o doce de leite feito com o leite condensado, prèviamente levado ao fogo durante hora e meia, na panela de feijão ou de água quente.

"PETIT-FOUR" DE CÔCO

½ xicara de Leite Condensado MARCA MOÇA, 1 colher de chá de baunilha, 2 xicaras de côco sêco ralado. Mistura-se tudo e deixa-se cair, às colheradas, num taboleiro untaado de manteiga. Assar em fôrno moderado durante 10 minutos, até que fique ligeiramente corado.

começar a dourar põe-se um pouco de água quente sempre a mexer e em seguida entorna-se dentro das tijelinhas, ou sôbre o creme. Outra sobremêsa conseguida em alguns minutos é a de bananas em uma frigideira com um pouco de água, manteiga e açucar, cobre-se com uma tampa e deixa-se dourar em fogo lento bem abafadinhas. Se estiverem queimando demais, pinga-se um pouco de água. Outro doce feito rapidamente é o da lata de leite condensado bem limpa colocada em panela de água para ferver durante algum tempo. Este doce de leite com umas fatias de queijo é muito bom.

Bananas Douradas. Esta é uma sobremesa deliciosa embora um pouco pesada para a digestão: Algumas bananas cortadas em fatias e pulverizadas com canela e açucar; faz-se um omelete de três ovos tendo o cuidado de bater previamente as claras antes de juntar as gemas, um pouco de leite e uma colherzinha de maizena. Colocam-se as bananas para enrolar o omelete. Serve-se com canela e açucar.

Pode-se fazer êste omelete com maçãs.

Se não tiver frutas, pode fazer o omelete com geléias.

Para tornar a sobremêsa mais atraênte, pode-se regar bem um pouco de aguardente ou rum e acender na hora de ir para a mesa. Gemada sem leite servida com biscoitos: — 1 gema de ovo para cada pessôa, uma colher de sopa rasa de açucar para cada gema de ovo, duas colheres de sopa rasas de vinho do Pôrto, ou licoroso, para cada gema de ovo; primeiro mexe-se bem até ficar um crême — as gemas com o açucar; depois junte-se-lhe o vinho do Porto e cozinha-se a banho-maria sempre a mexer até ficar endurecido. Coloca-se na geladeira.

Não há pão? Nem biscoitos?

Façamos uns pãezinhos de minuto: —

2 xicaras de farinha de trigo peneiradas com 2 colheres de chá de Pó Royal bem cheias; 1 colher de sôpa cheia de manteiga; 1 colher de sôpa raza de azeite de olivas; 1 colherzinha de café de sal.

Misturar com um garfo sem amassar, com um quarto de xicara de leite ou água; fazer os bolinhos, colocar em taboleiro e levar ao fôrno para assar durante uns 15 a 20 minutos.

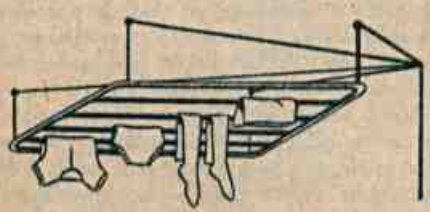
Para um rápido cocktail e entreter a visita enquanto se prepara o jantar: uma pequena lata de anchôvas, (com alcaparras são mais saborosas) esmigalham-se bem algumas (2 ou 3 anchôvas) com um pouco de manteiga e algumas gotas de limão, mistura-se um pouco e espalha-se este creme sôbre fatiazinhas de pão ou torradas ou mesmo biscoitos sendo preferiveis as fatiazinhas de pão francês ou de fôrma suiça.

GELÉIA DE MOCOTÓ

Cozinham-se dois mocotós até ficarem bem moles; côa-se em um pano e põe-se para gelar. No dia seguinte tira-se a gordura que fica por cima e lava-se bem esta geléia em água fria. Põe-se em uma panela esta geléia juntamente com 8 copos de água, açucar à vontade, herva doce, cravo, canela, um copo de vinho moscatel, uma folha de louro, e oito claras batidas; vai ao fogo, mexe-se de vez em quando para misturar as claras; deixa-se ferver por cinco minutos; põe-se então a casca de um limão verde e deixa-se ferver por mais três minutos; retira-se do fogo e põe-se o caldo de um limão maduro; enquanto está bem quente côa-se por uma flanela branca e limpa. Uma maneira fácil de côar pela flanela é a de virar um banquinho de cozinha de cabeça para baixo sobre uma mesa, colocar no centro uma terrina para colher o caldo quente do mocotó que se estará coando pela flanela colocada sobre uma peneira ou passador sobre os pés do banco virados para cima.

Esta geléia, em seguida pode se deitar em taças e postas na geleira, ou em fôrma para gelar e ser servida como pudim contornando de biscoitos dedos-de-dama. Há quem goste dela quente.

ENXUGADOR
IDEAL



15 metros de cordas em 90 cm. 2
SUSPENSO AO TETO POR CORDAS E ROLDANAS
PATENTE 30.370
O ideal para apartamentos
AV. PRADO JUNIOR N.º 150
COPACABANA
TEL.: 37-0110

Colombo

RUA GONÇALVES DIAS 32-36

QUER NA CASA MATRIZ, QUER NA FILIAL DE COPACABANA ENCONTRARÃO AS EXMAS. FAMILIAS, NOS MAIS ELEGANTES SALÕES DO RIO DE JANEIRO, OS MAIS PERFEITOS SERVIÇOS DE

CHA "LUNCH" E RESTAURANTE

Bar
Confeitaria
Pastelaria
Bebidas finas
Doces cristalisados
Marmelada, goiabada, bananina,

COLOMBO
Copacabana

AV. COPACABANA 890

SOPAS

Passamos a dar algumas receitas de sopas rápidas que se podem fazer com ou sem o caldo de carne, ou de galinha.

SOPA DE CRÊME DE ESPARGOS

Ingredientes: Três copos de leite, duas colheres de maizena, três gemas de ovos, duas de manteiga, cebola picadinha. uma colher de manteiga frêsca, uma lata de espargos em conserva.

Faça um refogado com a cebola e a manteiga que fique bem douradinho, tendo o cuidado de não deixar queimar. No caso de querer fazer êste crême com sabor de galinha, pode juntar nessa caçarola o frango cortado em pedaços refogando mais um pouco e adicionando dois litros de água. Logo que o frango esteja cozido faça coar o caldo por um guardanapo úmido. Leve o caldo novamente ao fogo brando juntando-lhe o leite e a maizena préviamente desmanchada na água dos espargos. Quando o caldo estiver engrossando deite as gemas de ovos também desmanchadas em separado mexendo tudo para que não fique encaroçado. Tempére de sal a gôsto e quando o caldo estiver saboroso junte os espargos cortados em pedaços. Sirva bem quente depois de juntar uma colher de manteiga frêsca.

Êste crême, sem o frango, deve ser servido com pedacinhos de pão torrado com manteiga.

Com estas sopas de crême devem ser servidos pratos mais leves, como por exemplo: frango com panaché de legumes; salada mista de legumes com postas de peixe frito; pequenos filé-mignon mal passados com arroz de fôrno ou batata frita à francêsa.

SOPA PROVENÇAL

Ingredientes: oito dentes de alho picados; um ramo de cheiros verde; uma xícara de azeite fino; duas gemas de ovos; fatias de pão torrado ou frito na manteiga; uma colher de môlho de tomates; queijo ralado.

Deixe ferver por uns quinze minutos em litro e meio de água os alhos, os cheiros, o azeite e sal a gôsto. Depois engrosse o caldo com as gemas de ovos desmanchadas à parte e despeje o caldo nos pratos sôbre as fatias de pão já dispostas nos pratos de sopa individuais, em cima disso derrame o môlho de tomate e quem quiser poderá se servir à mesa de queijo ralado.

Geralmente todos os pratos italianos são servidos com uma bôa quantidade de queijo parmeão ralado; mas como nem todos

MÓVEIS DE ESCRITÓRIO

Despensa Alexandre
Movel para guardar
generos alimenticios

Variado sortimento de moveis, tapetes, congoleuns, colchões e tudo o que concerne a este ramo de negocio.

Martins Junior & Cia.

RUA DOS ANDRADAS, 51
FONE, 43-6787

Dá novo brilho e nova vida aos seus moveis aplicando óleo de peroba.

Receba bem os seus amigos

CARTAS

Copag

COPAG
SIGNIFICA
QUALIDADE
DURABILIDADE
PERFEIÇÃO

OS AMIGOS DA DONA DE CASA

PRODUTOS GARANTIDOS

REI

A VENDA NAS BOAS CASAS DO RAMO

INDUSTRIAS "REI"

Rio: — Rua das Marrecas n. 5

São Paulo: — Rua 7 de Abril, 172

Niteroi: — Rua José Clemente, 70

SENUN

SENUN SALADEIRA ESTERILISANTE

AFASTADO O PERIGO DAS SALADAS!

NÃO SE PRIVE DAS VITAMINAS NECESSÁRIAS À SUA SAÚDE. USE AS SALADEIRAS ESTERILISANTES

FABRICADAS PELO PROCESSO SENUN

ESTERILISANTE

podem comer queijo por ser de difícil digestão e últimamente alguns médicos andam suprimindo os produtos lácticos a quem esteja sofrendo do fígado, aconselhamos às donas de casa servir em um recepiente apropriado o queijo ralado para ser usado por cada pessôa no próprio prato.

SOPA DE PÃO AÇÔRDA

Ingredientes: 1 pão de fôrma pequeno ou 1 bisnaga francêsa, 5 colheres de sopa de azeite de olivas, 5 dentes de alho (grandes), 1 hastezinha de segurelha.

Refogam-se os alhos em azeite, levemente, sem deixar dourar; coloca-se a quantidade de água desejada para a sopa e depois o pão que esteve previamente de môlho em água, limpo das côdeas escuras e deixa-se ferver com o galhinho de segurelha até cozinhar bem o pão.

Pode-se deitar uma colherzinha de chá de manteiga para dar mais gôsto. Quem quiser pode servir esta sôpa com um ovo escaldado para cada pessoa agindo da seguinte maneira: retira-se um pouco do caldo em uma panela à parte tendo o cuidado de cozinhar os ovos inteiros e que não fiquem muito duros; servindo um em cada prato e cobrindo com a sopa.

CRÊME VELOUTE'

Ingredientes: Abóbora bem vermelha, batatas descascadas, cebola picada, alho socado com sal e tomates, uma colher de sopa de farinha de trigo, meia colher de manteiga, 1 colher de chá de sumo de limão.

Dourar a cebola, o alho e os tomates bem refogados; adicione água suficiente para a sopa, juntando os pedaços de abóbora e as batatas. Logo que as batatas estiverem cozidas, passe tudo pelo passador. Em separado doure a farinha de trigo, desmanche com um pouco de água e misture no caldo para engrossá-lo, juntar o limão e a manteiga. A farinha de trigo dourada à parte dá um sabor delicioso aos vários pratos e em alguns serve para aumentar a quantidade.

SÔPA DE LEITE

Ingredientes: Um litro de leite, sal a gôsto, manteiga, cebola ralada, massa de semolina, cabelos de anjo, tapioca ou pão.

Dourar bem uma cebola, juntar o leite, temperar de sal e deixar ferver uns quinze ou vinte minutos, engrossando com a massa ou a tapioca ou o pão, etc.

Esta sôpa é muito nutritiva principalmente em casa, onde há crianças ou pessoas idosas. ou mãezinhas em estado de amamentar.

O segredo da conservação dos moveis, reside na aplicação de óleo de peroba.

REFRESCOS

Nos dias de calôr, para tôdas as idades, êste refresco nutriente e agradável além de fácil de fazer: lavar em água fria três bons punhados de cevadinha; fazê-la ferver em três litros de água junto com casquinhas de limão verde e amarelo; passar por uma peneira para uma terrina contendo 200 gramas de açucar cristalizado e o sumo de três limões; deixar esfriar. As crianças podem levar um pouco para a escola em garrafinhas térmicas, ou em uma garrafinha de crême. Este refresco pode ser servido também como aperitivo, adicionando-se na hora de servir, em cada cálice, uma colher de bôa aguardente. Quem quiser pode acrescentar mais açucar.

BAVAROISE MEXICANA

A Bavaroise mexicana é uma ótima bebida para aperitivo, ou para tomar antes de dormir; deita-se em um copo 3 (três) colheres de café de açucar em pó e uma gema de ôvo; mexa-se bem até que o amarelo do ovo esteja quase clarinho; junte um pequeno cálice de rum; acabe de encher o copo com leite fervente, aos poucos e sempre a mexer com uma colherzinha. Querendo pode acrescentar mais açucar.

MATE COM LEITE

Ao mate preparado com água, pode-se juntar leite na quantidade que se quiser.

Obtem-se uma bebida mais nutritiva e de agradável sabor.

Mas, de preferência, deve-se ferver o leite, e depois adicionar-se a erva mate no leite fervido na proporção de uma colher das de chá, para cada xícara.

A infusão estará pronta para ser ingerida dentro de oito a dez minutos.

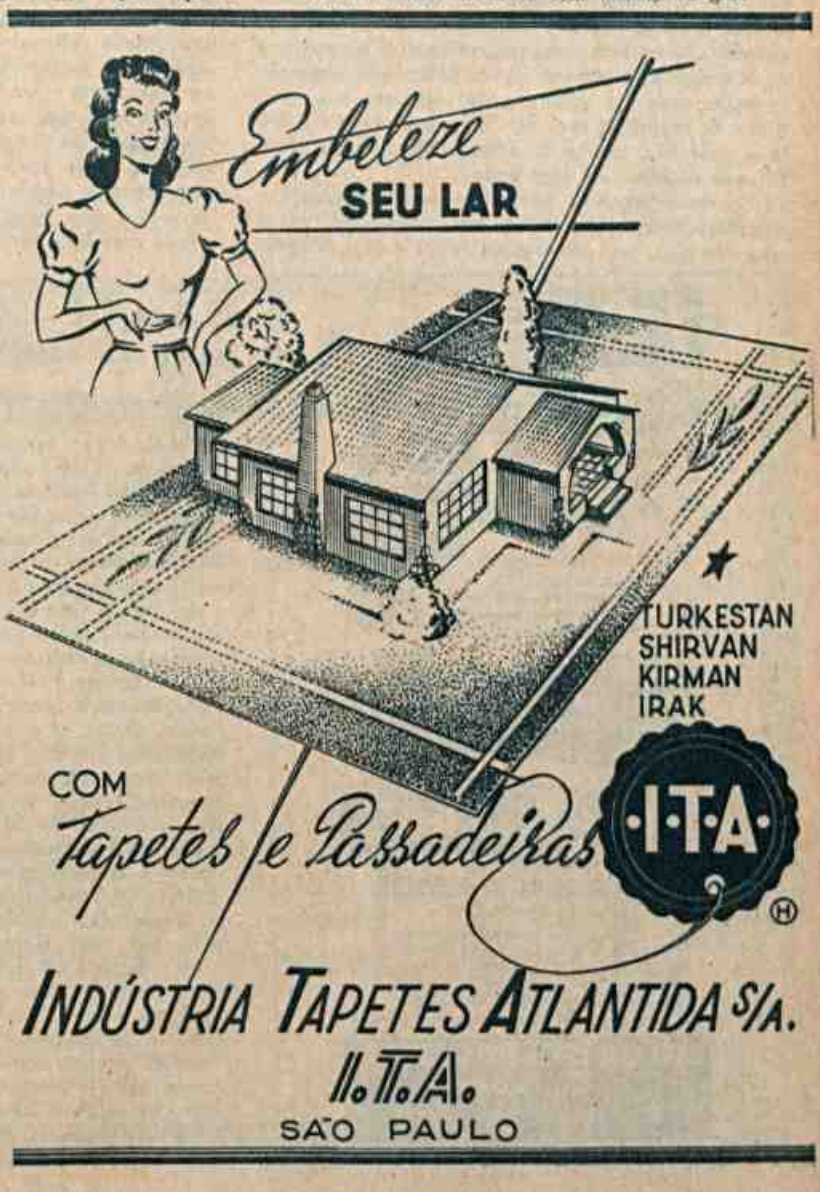
E' um ótimo alimento, de grande poder nutritivo, deve ser ministrado às pessoas que precisam aumentar peso.

MATE GELADO

1 1/2 colher de chá para cada copo. Despeja-se a água fervente no recipiente, depois de molhar as fôlha sem água fria. Côa-se, deixa-se esfriar e põe-se na geladeira.

Na hora de servir adoça-se e pingam-se algumas gotas de limão ou laranja.

Também fica excelente com whisky ou gin.



RECEITAS

A alta de preços e o sustento da família levaram quase todos ao trabalho remunerado fora do lar, e quando se trata da parte de alimentação, hoje em dia, se não se aquece o que sobrou do almôço para o jantar, faz-se um jantar simples e rápido. Há donas de casa que deixam tudo preparado pela manhã antes de sairem para os emprêgos. À noite é só aquecer ou completar. Aqui vão algumas sugestões para as que não tem tempo para pensar e já esgotaram seus conhecimentos culinários:

TALHARIM COM MOLHO DE MIUDOS DE GALINHA

Lavam-se bem os miudos de galinha, e pedaços de galinha também se quiser e tiver, tempera-se o todo com alho amassado com sal e limão; em uma panela refoga-se uma cebola pisada com azeite e um pouco de manteiga salgada ou um pouquinho de gordura, quando estiver bem refogada, deita-se o tomate sem peles e sem as sementes, alguns pedaços de pimentão vermelho doce (ou verde mesmo), se tiver, uma pitadinha de segurelha para dar um sabor especial e deita-se uma bôa canéca de água, tampa-se a panela e deixa-se cozinhar em fôgo lento.

Em uma panela à parte ferve-se o talharim que quando estiver cozido deita-se em uma terrina untada com manteiga para em seguida cobrir com o refogado dos miudos. Antes de cobrir o talharim, põe-se uma colher de manteiga no refogado de miudos ao retirá-lo do fôgo.

BIFES DE PANELA

Cortam-se os bifes pequenos, esfregando-os com alho e limão e se põe para dourar em uma panela com um pouco de azeite e cebola ligeiramente refogada; quando os bifes estiverem dourados deita-se uns seis ou sete tomates sem pele e sem sementes e uma folhinha de sálvia, deixa-se refogar por alguns minutos e em seguida colocam-se as batatas que quiser e água suficiente que cubra as batatas; tampa-se e deixa-se cozinhar em fogo lento. Serve-se com arroz branco.

ARROZ BRANCO

Para seis pessoas — duas bôas xícaras de arroz.

Cata-se e lava-se o arroz em várias águas; depois de escorrida a água, pinga-se um pouco de limão; em uma panela deita-se umas três colheres de azeite de olivas ou a gordura que quiser (uma colher de sopa em quantidade) sendo que se for gordura — êsta deve ser escorrida após refogar o arroz antes de colocar a água. Se fôr azeite, refoga-se bem até que o arroz fique solto tendo o cuidado de não deixar dourar nem pegar na panela; deita-se sem ficar papa. Quando estiver sem água, coloca-se a panela sôbre uma panela com água para que acabe de inchar e cozinhar.

SENTE-SE DOENTE?

VOCÊ JÁ PENSOU NO SEU FÍGADO?

Êsse mal estar, essas perturbações digestivas (azia, dispepsia, sensação de peso no estômago, gosto ruim na bôca, etc.); intestinais (prisão de ventre, gases excessivos, cólicas, colites, etc.) e nervosas (neurastenia, insônia, sensação de constante cansaço, etc.) que tantos sofrimentos lhe trazem, certamente, já fizeram você pensar em possíveis moléstias do estômago, dos intestinos ou do sistema nervoso. E naturalmente você até já usou remédios que lhe pareceram indicados para o seu caso. E tudo sem resultado, não é? Você já pensou no seu fígado? Pois saiba que um fígado doente, um fígado funcionando mal pode perfeitamente ser — e quase sempre é — a causa de todos esses males tão desagradáveis e martirizantes. Devido à sua importantíssima missão no equilíbrio geral do organismo é indispensável que êle funcione perfeitamente e qualquer perturbação que o atinja produz desde logo toda aquela imensa série de males. Se está doente, pense no seu fígado. E vá do pensamento à ação: recorra imediatamente ao Hepacholan — o remédio seguro, o remédio eficaz, o remédio capaz de assegurar ao seu fígado uma perfeita normalidade e um funcionamento perfeito. Hepacholan é saúde para o seu fígado, quer dizer: saúde para você. Hepacholan se apresenta em líquido e em drágeas e em dois tamanhos: "tamanho normal" — a preço extremamente módico — ao alcance de qualquer bolsa e "tamanho grande" — o tamanho justamente apelidado de econômico pois é o dobro do "normal" e custa muito menos do dobro. Escolha o tamanho que mais convenha às suas finanças, mas não deixe de exigir o remédio que convém a sua saúde: HEPACHOLAN.

ECONÔMICAS

VAGENS GUIZADAS

Lavam-se as vagens e com uma faca bem afiada tira-se o fio em volta da vágem; faz-se um refogado de tomate com cebola e um dente de alho, e uma colherzinha de café de sal para meio quilo de vagens; põe-se uma xícara de água, jogam-se dentro as vagens e tampa-se para que cozinhem lentamente. As vagens ficam mais saborosas quando refogadas no azeite com manteiga.

OVOS ESCALFADOS

Nesse refogado de vagens pode-se deitar alguns ovos para cozinhar abafados, o que torna mais saborosos os ovos servindo até como primeiro prato.

Também pode-se fazer um refogado de carne cortada em pedaços e deitar dentro as vagens para fazer um guizado de carne com vagens.

GALINHA DA CANJA

A galinha de canja cortada em pedaços pode ser refogada e guizada com tomates, cebola, pimentões e um pouco de segurelha.

Este guizado serve também para cobrir talharim ou macarrão. Também serve para servir com arroz branco.

BANANA EM CALDA A JATO

Põe-se água para ferver com um pedacinho de fava de baunilha, açucar, uma cabecinha de cravo e um pedacinho de canela, deitam-se rodelinhas de banana, tampa-se a panela e deixa-se cozinhar até engrossar ligeiramente.

Pode-se fazer o mesmo com a maçã em fatias sem casca.

CHÁ INGLÊS

Ferve-se o leite, quando êste levantar a fervura, deita-se sôbre uma colherzinha de café de fôlhas de chá em uma xícara, cobrindo-se com um pires por alguns minutos. Adoça-se a gôsto.

SOBRAS DE BÔLO OU PÃO-DE-LÓT

Corta-se em fatias, torra-se no forno ou sôbre uma pequena gralha no fogão, deixa-se de môlho em vinho do Pôrto, ou doce, molha-se com ovos batidos e cozinha-se em calda grossa.

TÔNICO DE CAFE'

Bater bem uma gema com uma colher de açucar, sôbre isto deite uma xícara de café bem quente.

E' ou não é bom ? !

Qual a mãe que não sente prazer em ver seu filho fórte e feliz ? Seu filhinho estará feliz, quando bem alimentado. Escolha, porém, um alimento de confiança para seu filho. AMIDOLIGA possue certificados de diversos grande médicos afirmando suas altas qualidades de pureza e valor nutritivo inegualavel. Quando em idade de amamentação, dê uma vêz por dia mingáu de AMIDOLIGA na mamadeira ao seu filhinho, e verá como ele se sentirá bem alimentado. E mais tarde, em idade escolar, o mingáu de AMIDOLIGA será a garantia de sua boa saúde e aproveitamento. Procure nos armazens e confeitarias, AMIDOLIGA !

RECEITAS ECONÔMICAS
COM CARNE

POLENTA

Ingrediente: — Meio quilo de crême de milho amarelo, 1 dente de alho socado com pouco sal, 1 colher de sopa de cebola ralada.

Deita-se, quando a água estiver a ferver, o crême de milho aos poucos, sempre a mexer com uma colher de páu para não embolar; mexe-se até ficar bem cozido, deita-se uma ou duas colheres de azeite de olivas e uma colher de manteiga, sempre a mexer e com cuidado de que não pegue na panéla devido a fogo alto. Faz-se à parte um guizado de carne moida ou picada a gôsto, ou então um assado para ser servido com a polenta.

O mais simples é o picadinho de carne refogada com bastante cebola, alho e tomates para fazer um molho grosso e bem gostoso. Ao servir a polenta coloca-se a mesma no centro dos pratos para cobrir com o môlho e o picadinho.

ROLOS DE CARNE — Faça primeiro uma massa de pão de minuto (fófinhos) do seguinte modo: Ingredientes: — Farinha 2 xicaras Araruta 1 xicara, Royal 2 colheres de sopa, Sal, 1 colher de chá, Manteiga 6 colhe-de-sopa, Leite 1/4 xicara. Peneire junto os ingredientes secos. Junte a manteiga, nivelando a colher com uma faca. Amasse até formar granulos, junte o leite sem bater. Na mesa esfarinhada, estenda a massa, batendo-a lentamente, até alisar a superfície. Vire-a e faça o mesmo. Está pronta para servir. À parte, passe em carne na máquina e refogue-a com cebola picada e um alho esmagado. Quando pronta estenda a massa dos fofinhos numa espessura de pouco mais ou menos um centimetro, espalhe a carne em cima, enrole como rocambole e corte em fatias de 4 cms. de grossura. Coloque-as num taboleiro untado, achatando-as um pouco. Forno quente, durante 15 minutos. Sirva bem quente com o seguinte môlho de legumes: Numa panela, sôbre fogo baixo, derreta 3 colheres de manteiga, junte uma colher de farinha de trigo e 1 colherinha de sal, mexendo bem até ficar uma pasta lisa. Junte aos poucos 3 xicaras de leite até engrossar, e por fim sobras de legumes ou verduras pisadas.

Durante o môlho sôbre os rolinhos, ao ir para a mesa.

TUFINHOS DE MASSA — Dumplings —— Deliciosos em qualquer môlho de carne, ensopado, canja, etc.

1 xíc de farinha, 1 colher de chá Royal, meia colher de chá de sal, meia xícara de leite.

Peneire juntos os ingredientes secos, junte o leite e bata bem. Deite às colheradas (colher de chá) em ensopado ou môlho fervendo. Tampe bem e cozinhe apenas uns 10 minutos. Para que fiquem bons é preciso haver bastante môlho.

ALMÔNDEGAS COM TUFINHOS DE MASSA —— (ilustradas na pág. oposta) meio quilo de vitela ou outra carne crua, moida, sal e pimenta do reino, 2 colheres de sopa de cebola picada, louro, cheiro, etc., 3 xícaras de água, 1 lata pequena de massa de tomate.

Tempere a carne com sal e pimenta. Faça 12 bolinhos e frite-os até dourarem. À parte, numa panela de tamanho médio, refogue a cebola, louro, cheiro, etc. e junte, então, a massa de tomate desmanchada na água.

Depois de quente, coloque as almôndegas nesse môlho; a seguir faça e cozinhe no mesmo môlho os tufinhos de massa.

PEROLAS DO CÉU — Uma colher de manteiga, 4 colheres de açúcar, 2 ovos (clara e gemas), 1 colher de chá de Fermento Bhering, farinha de trigo quanto chegue para ligar a massa.

Fazem-se as bolinhas que são fritas em gordura quente pulverizando-as depois com açúcar e canela.

Os seus moveis velhos adquirem nova vida com óleo de peroba

MERCADO SÃO JOÃO

Unico no genero na América do Sul

Armazem
Padaria
Peixaria
Café
Flores
Gravador
Fasendas
Louças
Aluminios
Roupas Feitas
Drogaria
Açougue
Pastelaria
Quitanda
Aviarios
Caldo de Cana
Cama e Mesa
Ferragens
Sapataria
Bijouterias etc.

TEM DE TUDO PARA TODOS

Rua Visc. do Uruguay entre São Pedro e Cel. Gomes Machado

NITERÓI

Rua Comte. Ary Parreiras

PARAÍSO — S. GONÇALO

Breve: NEVES - ALCANTARA - V. DA CRUZ

Arrojo de grande organisação em defesa da população

Um Mercado em cada Bairro

PARA BEM SERVIR AO POVO

DOIS PRATOS REGIONAIS
E DOIS PRATOS FRIOS

PEIXE DE MUQUÉCA DA BAHIA

Ingredientes: 1 peixe de preferência bágre (ou peixe fino: 1 cherne), 1 côco, 1 raiz de gengibre, 1 mólho de coentro, 3 ou 4 tomates grandes, 1 cebola regular, 1/4 de litro de azeite dendê. Sal e pimenta malagueta a gôsto.

Limpa-se bem o peixe cortando em postas não muito finas, tempéra-se com azeite de oliva e um pouco de sal; em uma panela bem larga e baixa, ou assadeira, coloca-se o leite de côco, o azeite dendê e deixa-se ferver; põe-se depois a cebola bem picadinha, tomates passados na peneira, a gengibre ralada, o sal, a pimenta e o mólho de coentro bem picadinho. Quando os tempêros estiverem cozidos, vai-se colocando as postas de peixe para cozinharem nêste mólho (algumas pessoas gostam de adicionar camarões); uma vez cozido o peixe, vão se retirando as postas, armando na travessa, (enfeitando ou com alface ou agrião, etc.), rega-se com uma pequena quantidade do mólho; coando o resto do mólho faz-se um pirão com farinha de mandioca na hora de servir. Serve-se com vinho branco; Sauterne, Grandjó ou o Nacional Royal Frisante.

CUSCÚS PAULISTA

Refoga-se um frango em manteiga, gordura ou azeite com bastantes tempêros de alho, cebola, tomate, pimentão doce e cheiro verde. Prepara-se à parte palmito com tempêros e mólho e petit-pois à vontade; quando o frango estiver cozido, retiram-se-lhe os ossos tornando a refogar. Cozinham-se dois ovos durante dez minutos; coloca-se 1/2 quilo de flocos de milho amarelo em uma vasilha que se amassa em peneira grossa para ficar solto; junta-se azeitonas, cebolinha verde picada e salsa, misturando tudo; não deixe a massa ficar grudenta, e sim bem solta. Aos poucos vai se juntando o frango em pedaços, o palmito, o petit-pois e o mólho à farinha misturando bem. Tem-se o cuidado de conservar a massa ligeiramente úmida. Enfeita-se o fundo e os lados internos do cuscuzeiro com rodelas de ôvo cozido e azeitonas deitando sôbre isto a massa. Deve haver água fervendo na parte inferior do cuscuzeiro até quase a metade. Cubra-se a massa com fôlhas de couve. Tampa-se bem, e quando as folhas de couve estiverem cozidas, o cuscús pode ser retirado da fôrma e servido dentro de um guardanapo dobrado em uma terrina. Serve-se com arroz simples.

Uma bôa sobremesa para êste manjar é uma salada de frutas: laranja, banana, mamão, maçã, pera, uvas, fatias de sapoti, pedacinhos de abacaxi, uma colherzinha de vinho do pôrto e açucar a gôsto.

SALADA DE BATATA GLADSTONE

Batatas cozidas e cortadas em rodelas que se põe de mólho em caldo de cebola crúa com

VAI SER MÃE?
DELIVRANCINA
É o medicamento das Parturientes. Prepara o organismo para um parto feliz. Evita o Abôrto, Vômitos, Enjôos, Cansaços. Seu uso é providencial durante tôda a gravidez. Nas Farm. e Drogarias, e no Laboratório e Farmácia Simões, Rua do Matoso, 33 — Rio
ENVIAMOS PELO REEMBOLSO POSTAL

sal e vinagre; depois de algum tempo escorre-se a batata e deita-se no seguinte môlho: o bagaço da cebola, 1 colher de sobremesa de mostarda ou Savora, 1/2 noz moscada ralada, 1 colher de sopa de salsa picadinha, sumo de meio limão e uma pitadinha de pimenta; misture tudo com a batata e enfeite a travessa com rodelas de tomates, ovos e alface picada.

MISCELANEA FRIA

Ingredientes: 2 xícaras de queijo cremoso, meia xícara de crême de leite grosso batido, meia xícara de pessêgos cortados em pedacinhos (quem quiser pode mudar o pêssego por abacaxi), 1 xícara de tamaras picadas, 1/2 xícara de cerejas marasquino, 1/2 xícara de nozes, avelãs picadas, colherinha de café pequena rasa de sal, meia xícara mal cheia de maionêse, algumas folhinhas de agrião e alface, vagens cozidas.

Faz-se uma pasta de queijo amassando bem com um garfo. Bate-se bem o crême misturando-o com o queijo. Misturam-se todos os outros ingredientes e adiciona-se esta ao queijo com o crême; coloca-se tudo numa forma e põe-se para gelar no refrigerador, durante algumas horas.

Quando estiver congelado retira-se da fôrma com o auxílio de uma faca, colocando em terrina apropriada e enfeitando com os raminhos de agrião, as fôlhas de alface e as vágens de cima para baixo em espaço nos quais, na parte de cima, se colocará uma cereja.

Os seus moveis velhos adquirem nova vida com óleo de peroba.

BOLO TRES COROAS

Ingredientes: 250 grs. de açucar Perola. 250 grs. de manteiga, 6 ovos e 250 grs de creme de milho 3 corôas. Bate-se bem o açucar com a manteiga, junta-se as gemas, farinha de milho e por último as claras batidas em neve.

BOLO MOKA

3 xicaras de farinha de trigo (300) grs.

BÔLO TRÊS CORÔAS

Use em suas receitas Margarina Saúde. E' excelente na mesa ou na cozinha.

2 xícaras de (230 grs.) açucar Pérola, 12 ovos. Batam-se as claras em neve, juntando-se depois as gemas, o açucar e por último a farinha, que deve ser misturada e não batida. Vai ao fôrno regular em taboleiro untado de manteiga.

CRÊME (para o bolo Moka)

1 1/3 de xicara de manteiga ou margarina (250 grs.) 2 xicaras de açucar Pérola (250 grs.) 1 xicara de chá de extrato de café. Bata-se a manteiga com o açucar e vai se juntando aos poucos o café até formar um creme que deve ir à geladeira para gelar. Parta-se o bolo em quatro pedaços iguais recheiando-se com creme e o que restar deverá cobrir o bolo.

VIENENSES

1 1/2 xicaras de açucar Pérola (200 grs.) 1 colherinha de Pó Royal (2 grs.) 2 xicaras de farinha de trigo (200 grs.). 6 ovos. As claras bem batidas em neve junta-se as gemas e bate-se, junta-se-lhes o acucar, ba-

FARINHA DE TRIGO

"TRES CORÔAS"

em pacotes de celofane
de um e meio quilo

excelente para bolos, biscoutos, etc.

Fabricação do "Moinho da Luz"

Exija pela marca "Tres Corôas" nas casas de primeira ordem

tendo-se esta mistura que a massa fique encorpada e esbranquiçada e, em seguida, junta-se a farinha, que deve ter sido peneirada com o Pó Royal. Mexe-se com muito cuidado, apenas para misturar a farinha e sem bater para que não fique duro. Pode ser batido antes de ser posta a farinha, como para pão de lot. Assa-se em farinha untadas com manteiga e fôrno regular. Depois de frios, abre-se de uma lado, recheia-se com crême e passa-se em açucar refinado.

MAE BENTA

Ingredientes: 250 grs. de manteiga, ou margarina, 250 grs de açucar Pérola, 250 grs. de creme de arroz, 6 ovos e 1 côco. Bate-se bem a manteiga com o açucar, junta-se os ovos, sendo as claras mal batidas, o creme de arroz, o leite grosso de côco (pouco mais de ½ xicara) e um punhado de bagaço de côco. Vai ao forno em forminhas de papel, dentro de forminhas de folha.

BOLO "BUDA"

1 xicara de manteiga ou margarina (200 grs.) 2 xicaras de açucar Pérola (230 grs.) 3 xicaras de farinha de trigo (900 grs.) 1 xicara de leite, 4 ovos, 2 colheres de chá de Pó Royal, 1 colher de chá de essencia de Baunilha ou limão.

Batem-se as gemas com açucar; unta-se depois a manteiga, as claras. Batidas separadamente e a seguir a farinha de trigo e o leite morno, no qual se desmancham as 2 colheres de Pó Royal e a essencia. Depois de tudo bem batido leva-se ao fôrno um pouco quente para assar. O bolo deverá ser feito em camadas que poderão ser unidas com geléia ou crême de chocolate. Isto feito, deitam-se em um prato 4 xicaras que deverão ser batidas em neve, juntando-se a seguir 7 colheres de açucar continuando a bater até formar a glacé. Cobre-se o bolo com a glacé, salpicando-se em seguida com amendoas moiadas.

DIVINAS

4 xicaras de farinha de trigo, (400 grs.) 3 1/2 xicaras de açucar Pérola (400 grs.), 6 ovos, 2 côcos, 1 xicara bem cheia de manteiga ou margarina (200 grs) Batam-se as gemas com o açucar como para pão de lot Ponha-se em seguida a manteiga, depois o leite de côco, a seguir a farinha "Buda- N\-

Dê vida nova aos seus móveis, aplicando-lhes óleo de peroba

cional e por último as claras batidas em neve. Leva-se ao fôrno em taboleiro untado de manteiga e depois de assado cobre-se com glacé de açucar. Quando estiver frio corta-se em pequenos quadrados.

PUDIM CRISTA DE NEVE

Ingredientes: Meio pacotinho de Gelatina de Cereja ou Morango, 1 1/2 colheres de sopa de gelatina em pó, 1/2 colher de chá de baunilha, 1 xícara de bananas picadas, 2 claras, 2 gemas, Quase meia xícara de açucar Pérola, 1/4 de colher de chá de sal, 2 e 1/2 xícaras de leite quente, 4 colheres de sopa de aveia em flócos (Quaker). Cozinhe a aveia durante 15 minutos no leite com sal; junte o açucar batido com as gemas e cozinhe até ficar cremoso; deite a banana esmigalhada e peneirada; dissolva a gelatina e a baunilha em uma colher de sopa de água fria e o restante da gelatina em po em uma colher de sopa de água quente. Por último misture as claras previamente batidas duramente em neve Molhe a fôrma com água fria, escorra bem e deite a gelatina de cereja ou de morango que foi dissolvida em água e ligeiramente endurecida, contornando a fôrma sòmente até a terça parte do fundo deixando que se firme; quando estiver firme a gelatina colorida no fôrma, deite a mistura da aveia fria; coloque na geladeira para firmar bem. Para retirar da fôrma passe a mesma rápidamente em água quente o suficiente para soltar o pudim mas não para derretê-lo; cubra a fôrma com a travessa e cuidadosamente vire ambos de cabeça para baixo.

Encha a depressão do meio ao topo com um creme de leite batido em neve e salpique com um pouco de castanhas cozidas passadas pelo espremedor; meio litro de creme bem batido adocicado com duas colheres de açucar. Dá para 6 ou 7 pessoas.

BOLINHOS DE AVEIA

Ingredientes: 1 xícara de aveia, 1 colher de chá, de fermento Royal, 1 pitada de sal, 1 xícara de nata de leite, 1 xícara de farinha de trigo, 1 xícara de açucar Pérola. Mistura-se o sal com a nata e em seguida a nata com todos os outros ingredientes até ficar uma massa consistente. Unta-se um taboleiro com manteiga, fazem-se os bolinhos da massa que se coloca no taboleiro e em fôrno regular. Leva quinze minutos, mais ou menos.

CREME DERRAMADO

(Sem leite)

Meia panelinha com água: ferve-se um pedacinho de baunilha para dar sabôr à agua; põe-se umas quatro ou cinco

colheres de açucar Pérola deixa-se ferver, acrescenta-se umas duas ou três colheres de sopa de Maizena desmanchadas em água, retiram-se a calda do fogo para se deitar a Maizena sem que esta fique encaroçada; batam-se duas ou três claras em ponto de suspiro e junta-se às gemas continuando a bater; joga-se êsse crême dentro da panela com a farinha de maizena e vai-se mexendo sempre para não encaroçar.

Em uma panela à parte faz-se uma calda de açucar queimado. Despeja-se o crême em uma vasilha e cobre-se com o açucar acaramelado. Antes de despejar o crême na vasilha deita-se uma bôa colher de sopa de manteiga e mistura-se bem até desmanchar. O Fogo deverá ser sempre pequeno.

BISCOUTOS "FLAP-JACKS"

Ingredientes: 1 colher de sôpa de melado, 32 grms. de manteiga ou margarina, 28 grms. de açucar Pérola, 112 grms. de aveia. Em uma panela derreta a manteiga com o melado. Junte os ingredientes secos e bata bem. Derrame em um taboleiro achatando bem (fina camada de uns 80 mm.), asse em fôrno moderado durante uns 30 minutos.

Marque os quadrinhos e corte enquanto ainda quente.

BOLO COSMOPOLITA

2/3 de xícara de manteiga, 1½ xícara de açucar Pérola, 1 xícara de leite, 2½ xícaras de farinha, 3 ovos, ¼ de colher de chá de sal, 3 colhe de chá de Pó Royal, 1 colher de chá de extrato de baunilha, 85 grs. de chocolate amargo. Derrete-se a manteiga até que se torne parecida com crême; adiciona-se o açucar pouco a pouco. Separa-se as claras das gemas e bate-se as últimas até obter-se uma especie de crême. Adiciona-se esta à mistura anterior batendo-se tudo bem. Adiciona-se agora leite pouco a pouco, alternativamente com a farinha, que anteriormente deve ter sido peneirada com o Pó Royal e o sal. Junte-se a baunilha ao chocolate derretido e finalmente as claras de ovos bem batidas Coze-se a massa em três fôrmas untadas com manteiga em fôrno regular.

RECHEIO E AÇUCARADO DE CHOCOLATE (Bolo Cosmopolita)

½colher de manteiga, 5 colheradas de leite, 85 grs. de chocolate amargo, 3½ xícaras de açucar Pérola, 1 colher de chá de extrato de baunilha. A manteiga, o leite e o chocolate cozem-se numa caçarola dentro de outro fogo com água fervendo (banho Maria). Batendo-se continuamente, deita-se esta mistura sobre o açucar. Junte-se o ex-

PERÚS, PATOS E FRANGOS

O MATADOURO MODELO BRASIL, S.A. (Brasilaves) comunica que está em condições de atender às solicitações de "Perús Mamouth", assim como os afamados perús, patos e frangos, criados a leite, procedentes das suas granjas,

VARIE OS SEUS "MENUS"— ofereça pratos novos à sua família e aos seus amigos.

PERÚ ASSADO À BRASILEIRA

Compra-se o perú de vespera para deixar de vinha d'alho até o dia seguinte. Enxuga-se então bem o papo e recheia-se com a farófa feita com os miudos, ovo cozido e azeitonas. Vai ao fôrno bem untado com manteiga, por dentro e por fora, vira-se de vez em quando, molhando-se com o tempero até ficar macio.

RAGOUT DE CARNEIRO COM TALHARIM

Faz-se um bom tempero com cebola, tomate, alho, uma folha de louro e um pouco de manteiga, junta-se aos pedaços de carneiro já limpo e partido. Leva-se ao fogo para refogar em uma panela tampada e vai-se pingando água aos poucos até ficar cozido. Serve-se com talharim ao qual se junta o molho do carneiro e queijo ralado à vontade.

CABRITO À CAÇADORA

Põe-se em uma caçarola, um quilo de cabrito, um xixu, uma cebola, três alhos, duas fôlhas de repôlho e uma fôlha de louro. Reroga-se em banha bem quente e vai-se pondo água aos poucos até ficar bem cozido. Passa-se então a verdura numa peneira junta-se ao caldo um pouco de vinho e faz-se um pirão com uma colher de farinha de trigo e serve-se com pão torrado cortado em quadrados.

PATO ASSADO COM MAÇÃ

Faz-se um bom vinha d'alho e deixa-se nele o pato durante umas quatro horas. Leva-se então ao forno untado de manteiga e vai-se virando e molhando com o tempero de vez em quando. Em uma caçarola à parte faz-se um crême de maçã da seguinte maneira: ralam-se as maçãs acidas e leva-se ao fogo com açucar ao gôsto, cravo e um pouquinho dágua, fogo lento até dar o ponto. Serve-se com o pato.

OVOS E AVES SÓ NO BRASILAVES

MATADOURO DE PEQUENOS ANIMAIS: CABRITOS, PERÚS, PATOS, LEITÕES, etc.
Fiscalisação permanente dos médicos da Saúde Publica.

PRODUTOS DE GRANJA BRASILAVES RIO DE JANEIRO - BRASIL

ABATEDOURO MODELO BRASIL S./A.
MERCADO MUNICIPAL — RUA AFONSO CAVALCANTI, 179
AVENIDA AMARO CAVALCANTI, 1939.
Pedidos pelo telefone: — 22-5121.

trato e bata-se até que o crême esteja bem uniforme. Caso necessário adicione-se mais leite e espalhe-se o crême entre as diferentes camadas e a superfície do bolo.

DIVINAS

4 xícaras de farinha de trigo 3½ xícaras, de açucar Pérola, 2 côcos, 1 xícara bem cheia de manteiga. Batam-se as gemas com o açucar como para o pão de Lot. Ponha-se em seguida a manteiga, depois o leite de côco, a seguir a farinha e por último as claras batidas em neve. Leva-se ao fôrno em taboleiro untado de manteiga e depois de assado cobre-se com glacé de açucar. Quando estiver frio corta-se em pequenos quadrados.

PAEZINHOS "RELAMPAGO"

2 colheres (chá) (cheias) — Fermento Sêco Fleischmann ou 2 Tabletes de Fermento Fresco Fleischmann, ¼ xícara de gordura, 1¼ colher (chá) sal, 2 colheres (sopa) açucar, 1 xícara água fervendo, 2½ xícaras farinha, 1 ovo. Dissolva bem o fermento em água morna. Coloque a gordura, o sal e o açucar em uma vasilha separada. Junte a água fervendo e bata os ingredientes até ficarem completamente dissolvidos. Quando esta mistura estiver morna, adicione então a solução de fermento. Junte o ôvo e bata bem. Junte a farinha para fazer u'a massa macia. Engordure uma vasilha grande ou alguidar e ponha nela a massa para "crescer", cobrindo com um pano. Quando tiver atingido o dobro do seu tamanho, ponha em forminhas bem engorduradas (enchendo-as mais ou menos até a metade) e pincele a massa (já nas forminhas) com manteiga derretida. Deixe "crescer" novamente até atingir o dôbro do tamanho inicial (mais ou menos uma hora), levando então ao forno quente onde permanecerão de 15 a 20 minutos. Esta massa deverá dar duas dúzias de deliciosos pãezinhos.

BOM-BOCADOS DE CÔCO

1 côco ralado — 500 gramas de açucar Pérola — 125 gramas de manteiga — 125 gramas de farinha de trigo — 6 ôvos. Faça uma calda grossa com o açucar e muito pouca água. Deixe esfriar. Junte todos os outros ingredientes, sendo as claras batidas em neve. Misture tudo muito bem e leve ao forno quente em forminhas untadas com manteiga.

Sabão da marca "PORTUGUEZ" um sabão diferente de uso permanente. Um produto que em 25 anos de serviços à economia do povo brasileiro, desbancou sabões da velha guarda que eram fabricados por processos rudimentares e sem assistência técnica.

Sabão da marca "PORTUGUEZ" o produto mais imitado no Brasil inteiro. A base de óleo de côco tabaçú, oferece uma garantia de economia de 30%. Ao comprar verifique se a barra está gravada com a palavra "PORTUGUEZ" entre duas cruzes de malta e as iniciais U. F. E.

PRODUTOS DA
UNIÃO FABRIL EXPORTADORA S/A.

Um simbolo de garantia

USE NOS RALOS — PIAS — BANHEIROS — PISOS DA COPA E COZINHA — QUINTAIS E JARDINS: O PODEROSO DESINFETANTE **UFENÓL**

VERDADEIRA TENTAÇÃO!

Um conjunto de atrações para meninada, capaz de interessar tanto aos rapazes como às meninas.

PREÇO 30 CRUZEIROS

O TRADICIONAL E QUERIDO
ANUÁRIO INFANTIL
CUJAS PÁGINAS CONTÊM FARTA
LEITURA E LINDAS ILUSTRAÇÕES
A CÔRES E EM ROTOGRAVURA.

ALMANAQUE d'O TICO-TICO

S. A. "O MALHO" — R. Senador Dantas, 15-5.º — Rio
ATENDEMOS A PEDIDOS PELO REEMBOLSO POSTAL

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CARLOS DE BRITO S. A. — RECIFE — PERNAMBUCO